Service Manual

TOP NEXT

ORDER NO. KAD9808415C2

Automatic Bread Maker

SD-206

BEL

Speciifications

Power supply	AC230V (50Hz)
Power consumed	Maximum 550W
Timer	Digital timer (up to 13 hours)
Protective device	Self-resetting motor protector/(Open:248°F , Reset:169°F)
Dimensions(H× W× D)	Approx.35.5cm×34cm×23.2cm
Weight	Approx.7.1kg
Accessories (Included)	Measuring cup (1cup / 240ml)/Measuring spoon

© 1998 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All rights reserved. Unauthorized copying and distribution is a violation of law.

Panasonic

TOP NEXT

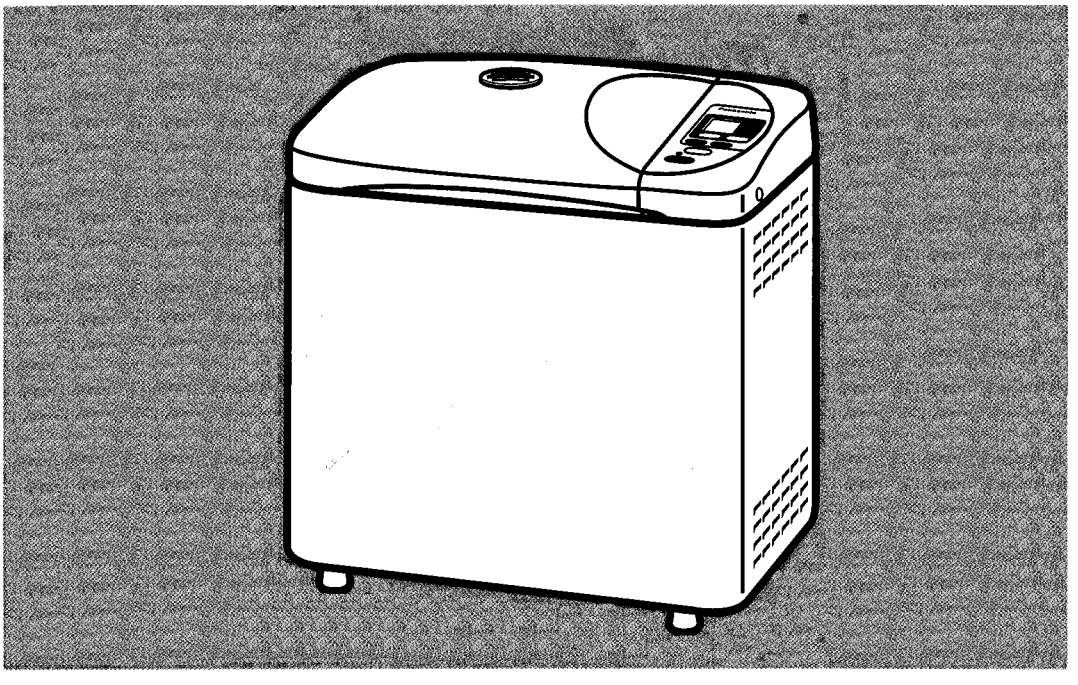
1 Operating Instructions

Ⓔ

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi

Automatic Bread Maker
Brotbackautomat
Automatische broodmachine
Four à pain automatique

SD-206



Panasonic

Before operating this unit, please read these instructions completely. ENGLISH P. 7–P. 20

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb setzen, bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen. DEUTSCH S. 21–S. 34

Leest U deze gebruiksaanwijzing eerst geheel door, voordat U het toestel in gebruik neemt. Raadpleeg ook het Panasonic kookboek!! NEDERLANDS B. 35–B. 48

A lire attentivement avant l'utilisation. FRANÇAIS P. 49–P. 62

Thank you for purchasing a *Panasonic Bread Bakery®*, SD-206.
For your own safety and convenience, please read these instructions carefully before operating.

Installation of the *Bread Bakery®*.
IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE EARTHED FOR PERSONAL SAFETY!

If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly ground wall socket of 230V 50Hz (230-240V 50Hz for U. K.).

The *Bread Bakery®* has to be installed to a minimum 10-ampere (T) fuse.

Placement

1. Do not use the appliance outdoors. This appliance was manufactured for Domestic Use only.
2. Place the appliance on a firm, dry, flat worktop and avoid putting it on textiles (e. g. tablecloths, carpets, etc.) or unstable bases.
3. In order to guarantee satisfactory baking, the appliance should not be used in the immediate vicinity of heat sources or in rooms where humidity is high.
4. During the baking process, the casing heats up. A distance of at least 5 cm (2 inches) from walls and other objects should therefore be maintained.

IMPORTANT TIPS

1. Never operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
2. Never try to repair the appliance by yourself. If it requires checking, adjusting or repairing, take the appliance to your Panasonic dealer and have it serviced by an authorised, trained technician.
3. Do not immerse the appliance, the supply cord or the plug in water or other liquids.
4. Do not let the supply cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
5. Never remove the bread pan or unplug the appliance when it is in use. If you do, the program sequence stops and cannot be continued unless it is restarted within 10 minutes. The appliance has a 10 minute memory. If the power is returned within 10 minutes, the program will resume.
6. When in use, do not block the air vents of the appliance. Do not place any covers or cloths on the appliance.
7. Do not open the appliance after the kneading process. The rising and baking results may be affected.
8. When removing the hot bread pan with the baked bread, use an ovencloth or oven gloves, as the body and the bread pan are very hot.
9. Make sure that the interior of the appliance and the bread pan are always clean in order to guarantee a satisfactory program sequence.
10. Keep the appliance out of the reach of children. Only allow children to use the appliance under close supervision of adults and only after adequate instructions have been given so that the child is able to use the appliance safely and understands the hazards of improper use.
11. This appliance is to be used for the making of bread, dough and teabreads as explained in the following instructions.

Herzlichen Glückwunsch. Sie haben mit dem Panasonic Brotbackautomaten SD-206 ein ideales Gerät zum Zubereiten von selbstgebackenen Broten und Hefeteigen erworben.

Lesen Sie vor Gebrauch des Brotbackautomaten die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Der Brotbackautomat ist nur für die Zubereitung von Broten und Teigen laut Bedienungsanleitung bzw. beiliegendem Rezeptheft geeignet.

Anschließen des Brotbackautomaten

Erdungsvorschriften
WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!

Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontakt-steckdose mit einer Netzspannung von 230V/50Hz (230 - 240V 50Hz für U.K.) ersetzen lassen.

Der Brotbackautomat muß an das Netz über eine mindestens 10-A-(T) Installationssicherung angeschlossen werden.

Aufstellen des Brotbackautomaten

1. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Der Brotbackautomat ist nur für den Haushaltsgebrauch konzipiert.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene und ebene Arbeitsfläche. Plazieren Sie es nicht auf Tischtücher, Tisch-Sets, Teppiche usw.

3. Um einen einwandfreien Backvorgang zu gewährleisten, sollte das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Gas- oder Elektroherden und nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit in Betrieb genommen werden.

4. Während des Backvorganges erwärmt sich das Gehäuse. Halten Sie daher einen Mindestabstand von 5 cm zu Wänden und anderen Gegenständen ein.

WICHTIGE HINWEISE

1. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist bzw. wenn der Brotbackautomat nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.

2. Dieses Gerät sollte nur durch einen qualifizierten Kundendienst gewartet werden. Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen.

3. Das Netzanschlußkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.

4. Das Netzanschlußkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen und nicht über Tisch-oder Thekenkanten hängen lassen.

5. Ziehen Sie während des Gerätebetriebs den Netzstecker nicht heraus. Der Programmablauf wird dadurch unterbrochen. Ist dies jedoch der Fall, ermöglicht eine Stromausfallsicherung automatisch den Neustart, wenn der Ausfall kürzer als 10 Minuten ist.
Nehmen Sie die Backform während des Betriebs nicht heraus.

6. Während des Betriebs keine Decken, Tücher oder andere Gegenstände auf das Gerät legen.
Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.

7. Öffnen Sie das Gerät nicht mehr nach dem ersten Knetvorgang (siehe Zubereitungsphasen Seite 22), das Back- bzw. Teigergebnis könnte dadurch beeinträchtigt werden.

8. Benutzen Sie nach dem Backvorgang unbedingt Topflappen bzw. Topfhandschuhe zur Entnahme der Backform, da sowohl die Backform als auch das Gerät sehr heiß sind.

9. Achten Sie darauf, daß der Innenraum, die Backform und der Knethaken stets sauber sind, um einen einwandfreien Programmablauf zu gewährleisten.

10. Grundsätzlich ist Kindern die Benutzung des Gerätes nicht gestattet. Kindern darf die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht eines Erwachsenen erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise zu bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.

11. Nehmen Sie das Gerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb.

Onze dank voor de aankoop van de Panasonic broodbakautomaat, SD-206.
Neem uit veiligheidsoverwegingen en voor het beste resultaat deze handleiding aandachtig door.

Installatie van de broodbakautomaat
BELANGRIJK: DIT TOESTEL DIENT IN HET BELANG VAN UW EIGEN VEILIGHEID TE WORDEN AANGESLOTEN OP EEN GEAARD STOPCONTACT

Indien uw stopcontact niet geaard is, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker om het te laten vervangen door een geaard stopcontact van 230V/50Hz (230-240V 50Hz voor het Verenigd Koninkrijk)

De broodbakautomaat dient te worden aangesloten aan een bij minimum 10 ampère beveiligde elektrische kring.

PLAATSING

1. Gebruik de broodbakautomaat enkel binnenshuis. Het toestel werd uitsluitend ontwikkeld voor huishoudelijk gebruik.
2. Plaats het toestel op een stevig, effen en droog werkvlak. Plaats het niet op een wankel oppervlak of op een stuk stof (tafelkleed, tapijt,...).
3. Bedek het toestel niet tijdens het gebruik.
   Wilt u een perfekt resultaat, plaats de broodoven dan niet in de buurt van een warmtebron of in een te vochtige ruimte.
4. Tijdens het bakken wordt het toestel warm; laat dus een ruimte van ong. 5 cm tussen de wand of omliggende voorwerpen en de broodoven.

BELANGRIJKE TIPS

1. Gebruik dit toestel niet indien het netsnoer en/of de stekker beschadigd zijn, Gebruik het broodbakautomaat niet indien het niet goed werkt, beschadigd werd of nadat men het toestel heeft laten vallen.
2. Tracht niet zelf herstellingen uit te voeren. Reparaties mogen uitsluitend en alleen worden uitgevoerd door daartoe gekwalificeerd service personeel.
3. Dompel het toestel, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of in eender welke andere vloeistof.
4. Laat het netsnoer niet hangen over de oppervlak waarop het toestel zich bevindt en houdt het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlaktes.
5. Haal de stekker niet uit het stopcontact en verwijder het bakblik nooit terwijl het toestel in gebruik is. Doet u dat wel, dan zal het programma stopgezet worden en pas na 10 minuten terug opgestart kunnen worden. De broodbakautomaat heeft bij stroomonderbreking een geheugen van 10 minuten.
6. De ventilatie-openingen van de broodbakautomaat moeten vrij blijven en mogen niet geblokkeerd worden. Leg geen papier, kleding of andere materialen op het toestel.
7. Het toestel na het kneedproces niet openen. Dit kan leiden tot een verminderd rijs- en bakresultaat.
8. Om het warme bakblik met het gebakken brood te verwijderen, gebruikt u best een isolerende doek of draagt u isolerende wanten, zoniet loopt u het risico u te verbranden aan het blik of aan de broodoven.
9. Zorg ervoor dat het bakblik en het binnenste van de broodoven steeds proper zijn, teneinde een optimaal verloop van het bakproces te garanderen.
10. Houd het toestel buiten bereik van kinderen. Laat het gebruik van het toestel door kinderen enkel en alleen toe onder toezicht van een volwassene en enkel na de kinderen te hebben gewezen op de risico's die een verkeerd gebruik met zich meebrengen.
11. Uw broodoven is enkel bestemd om brood of deeg te maken, zoals verder wordt uitgelegd.

Dit toestel is conform met de E.E.G. richtlijn 89/336, 93/68 (Enkel de E.E.G. lidstaten.)

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat du four à pain automatique Panasonic, modèle SD-206. Pour des résultats optimaux et une sécurité maximale, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation.

Installation du four à pain *Bread Bakery*®
IMPORTANT : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE POUR VOTRE SECURITE.

Si votre prise secteur n'est pas raccordée à la terre, c'est votre responsabilité, en tant qu'utilisateur, de la faire remplacer par une prise secteur 230 V/50 Hz (230-240 V 50 Hz en Royaume Uni) correctement raccordée à la terre.

Le four à pain *Bread Bakery*® doit être installé sur une ligne protégée par un fusible d'au moins 10 ampères (T).

Installation

1. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Il est exclusivement conçu pour être utilisé à l'intérieur.
2. Posez l'appareil sur une surface de travail plane, ferme et sèche. Evitez de le poser sur une surface instable ou sur du textile (nappe, tapis, etc.).
3. Pour que la cuisson soit parfaite, l'appareil ne doit jamais être utilisé dans le voisinage immédiat de sources de chaleur ou dans une pièce où l'humidité est élevée.
4. Comme son coffret chauffe pendant la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver à 5 cm minimum du mur et des objets environnants.

CONSEILS IMPORTANTS

1. N'utilisez jamais cet appareil si sa fiche ou son cordon d'alimentation sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
2. N'essayez jamais de réparer vous-même cet appareil. S'il doit être vérifié, réglé ou réparé, déposez-le chez votre revendeur Panasonic qui le confiera à un technicien compétent et agréé.
3. Ne plongez pas l'appareil, sa fiche ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre depuis le bord de la table ou de la surface de travail. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
5. Ne retirez jamais le moule à pain et ne débranchez pas l'appareil pendant l'utilisation. Le programme en cours s'arrête alors et ne peut reprendre que si le four est remis en marche dans les 10 minutes, puisqu'il possède une mémoire de 10 minutes. S'il est remis sous tension endéans ce laps de temps, le déroulement du programme reprend automatiquement.
6. Pendant la marche, n'obstruez pas les orifices de ventilation de l'appareil. Ne posez jamais un vêtement ou toute autre couverture sur l'appareil.
7. N'ouvrez pas l'appareil une fois que le pétrissage de la pâte terminé. Cela pourrait altérer la levée et la cuisson du pain.
8. Lorsque vous retirez le moule à pain encore chaud, alors qu'il renferme le pain qui vient d'être cuit, munissez-vous d'un linge ou de gants isolants, car le moule et le corps de l'appareil sont très chauds.
9. Veillez à ce que l'intérieur de l'appareil et le moule à pain soient toujours propres afin de préserver le bon déroulement du programme de cuisson.
10. Placez l'appareil hors de portée des enfants. N'autorisez son utilisation par des enfants que sous la surveillance étroite d'adultes et pour autant que des instructions précises aient été préalablement données aux enfants afin qu'ils puissent utiliser l'appareil en toute sécurité en comprenant bien les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.
11. Cet appareil doit être utilisé pour la préparation de la pâte à pain ou à brioche, de la manière indiquée dans les instructions qui suivent.

FOR U.K. ONLY

CLASS I FOR BS415/BS3456

FOR YOUR SAFETY PLEASE READ THE FOLLOWING TEXT CAREFULLY.

This appliance is supplied with a moulded three pin mains plug for your safety and convenience.
A 13 amp fuse is fitted in this plug.
Should the fuse need to be replaced please ensure that the replacement fuse has a rating of 13 amps and that it is approved by ASTA or BSI to BS1362.

Check for the ASTA mark or the BSI mark on the body of the fuse.

If the plug contains a removable fuse cover you must ensure that it is refitted when the fuse is replaced.
If you lose the fuse cover the plug must not be used untill a replacement cover is obtained.
A replacement fuse cover can be purchased from your local Panasonic Dealer.

IF THE FITTED MOULDED PLUG IS UNSUITABLE FOR THE SOCKET OUTLET IN YOUR HOME, THEN THE FUSE SHOULD BE REMOVED AND THE PLUG CUT OFF AND DISPOSED OF SAFELY. THERE IS A DANGER OF SEVERE ELECTRICAL SHOCK IF THE CUT OFF PLUG IS INSERTED INTO ANY 13 AMP SOCKET.

If a new plug is to be fitted please observe the wiring code as shown below.
If in any doubt please consult a qualified electrician.

WARNING...THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

IMPORTANT

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code;

Green-and-yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN-and-YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is

marked with the letter E
or by the Earth symbol ⏚
or coloured GREEN or GREEN-and-YELLOW.

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal in the plug which is

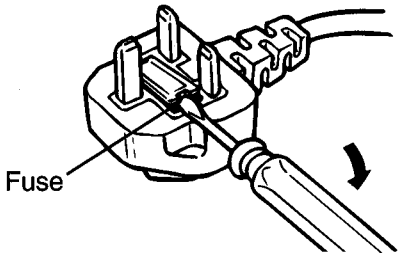
marked with the letter N
or coloured BLACK.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal in the plug which is

marked with the letter L
or coloured RED.

How to replace the fuse.

Open the fuse compartment with a screwdriver and replace the fuse.



- This appliance requires a 13 AMP fuse.
- This apparatus was produced to BS 800 (1983).

Table of Contents

Basic Principles when Baking with *Bread Bakery*® 7
-Basic Features.....7
Baking Programs.....8
Parts identification.....9
Control panel-display/functions.....10
How to use.....11–16
-To use the timer for baking loaves only with the BAKE mode.....14
-Using the BAKE RAPID mode.....14
-Using the DOUGH mode.....15
-Using the BAKE ONLY mode.....15–16
How to clean.....16
Slicing and storing the bread.....17
Leakage of bread ingredients from the bread pan.....17
Specifications.....17
Display Indications for Abnormal Conditions.....18
Before calling for service.....19–20

Inhaltsübersicht

Brot- und Teigprogramme.....21
- Wahl des Programms.....21
- Wahl des Brot-/Teigtyps.....21
- Wahl der Brotgröße und des Bräunungsgrads.....21
Zubereitungsphasen der Programme inkl. Brot-/Teigtypen.....22
Schematische Ansicht des Gerätes.....23
Bedienfeld.....24
Bedienung des Brotbackautomaten.....25–30
-Brotbacken mit Zeitvorwahl.....28
-Der Betrieb "Brot schnell".....28
-Der Teigbetrieb.....29
-Das Programm "Backen".....29–30
Reinigung und Pflege.....30
Lagerung des Brotes.....31
Austreten von Zutaten aus der Backform.....31
Technische Daten.....31
Anzeige bei Funktionsstörungen.....32
Überprüfungstabelle.....33–34

Inhoudstafel

Basisprincipes bij het bakken met de *Bread Bakery*® 35
Basiskenmerken.....35
Verloop van het bakproces.....36
Onderdelen.....37
Bedieningspaneel-Display/Funkties.....38
Gebruiksaanwijzing.....39–44
-Gebruiken van de timer.....42
-Gebruik van de BAKE RAPID modus.....42
-Gebruik van de DOUGH modus.....43
-Gebruik van de BAKE ONLY modus.....43–44
Het toestel schoonmaken.....44
Snijden en bewaren van het brood.....45
De ingrediënten lopen over in het bakblik.....45
Technische gegevens.....45
Aanduidingen op het display bij ongewone situaties.....46
Alvorens een beroep te doen op een Service Center (dienst-na-verkoop).....47–48

Table des matières

Principes de base pour la cuisson du pain à l'aide *Bread Bakery*®.....49
Caractéristiques de base.....49
Procédures de cuisson.....50
Nomenclature des pièces.....51
Fonctions du tableau de commande/Panneau d'affichage...52
Mode d'emploi.....53–58
-Utilisation du programmateur.....56
-Utilisation du mode BAKE RAPID.....56
-Utilisation du mode DOUGH.....57
-Utilisation du mode BAKE ONLY.....57–58
Nettoyage de l'appareil.....58
Découpage du pain en tranches et conservation.....59
Fuites au niveau du moule.....59
Caractéristiques techniques.....59
Indications en cas de défaillance.....60
Mesures à prendre avant d'appeler le service technique.....61–62

Basic Features

Choice of bread modes

BASIC. . . . . For producing loaves of bread using white or brown strong flour as the major ingredient.
WHOLE WHEAT. . . . For loaves using wholemeal strong flour as the main ingredient.
MULTIGRAIN. . . . . For breads with cereals/grains such as rye, etc. mainly using wholemeal strong flour.
FRENCH . . . . . For loaves with crisp crust and open texture. It has crisp taste because sugar is not included in the ingredients.
PIZZA . . . . . A rapid dough mode for pizza, focaccia and other Italian breads.
BAKE ONLY . . . . . A mode for baking cakes only.

Choice of baking modes

BAKE . . . . . The unit automatically mixes ingredients, kneads the dough, rises it and bakes it.
BAKE RAPID . . . . . The unit mixes ingredients, kneads the dough, rises it and automatically bakes it faster than the standard BAKE mode.
BAKE SANDWICH. . . The unit automatically makes a medium size loaf of bread with a soft crust suitable for sandwich slices.
BAKE RAISIN . . . . . The unit automatically makes bread as in the BAKE mode. A beeper sounds to let you know when to add dried fruits, such as raisins. This is to prevent them from being crushed during the kneading process.
DOUGH . . . . . The unit automatically prepares dough for pizzas, dinner rolls, doughnuts, croissants, etc.
DOUGH RAISIN . . . . . The unit automatically prepares dough as in the DOUGH mode. A beeper sounds to let you know when to add dried fruits as in the BAKE RAISIN mode.

—A 13-hour timer allows you to prepare everything the night before and wake up to the aroma of freshly baked bread. (Certain BAKE mode only). The result may differ when the timer is used.

—The beep sounds eight times when baking in the BAKE modes or rising of dough in the DOUGH modes is completed.

—The beep also sounds in the BAKE RAISIN and DOUGH RAISIN modes, when the machine pauses for 1 minute during the kneading process to add the raisins, chopped dried fruits and / or nuts.

Choice of size and crust colour

The selection of size and crust colour is possible for the following modes:
If not selected, the Bread Bakery® will automatically select L size with a medium crust.

Mode	Size Selection			Crust Colour Selection		
Size / Colour	L	M	S	Dark	Medium	Light
BASIC BAKE	√	√	√	√	√	√
BASIC BAKE RAPID	√	√	√	√	√	√
BASIC BAKE RAISIN	√	√	√		√	√
WHOLE WHEAT BAKE	√	√	√			
WHOLE WHEAT BAKE RAPID	√	√	√			
WHOLE WHEAT BAKE RAISIN	√	√	√			

• Size and crust colour will be affected by the room temperature and the quality of flour and/or other ingredients.

Baking Programs

NOTE:
- The duration of each process is only approximate and will vary according to the ambient temperature.
- The following time is when the timer is not used. (The availability of the timer for the mode is indicated with a tick (✓) in the "timer" column.)
- There will be keep-warm of up to 60 minutes after the baking is complete until the STOP pad is pressed, for all BAKE (loaf) modes. The keep-warm is not available for the DOUGH modes and the BAKE ONLY mode.
- For Bake Raisin & Dough Raisin modes, there will be a break of 1 minute during the kneading process to add dried fruits and nuts.

BAKE (loaf) modes

Mode		Basic Bake Basic Bake Sandwich	Basic Bake Rapid	Basic Bake Raisin	Whole Wheat Bake Whole Wheat Bake Sandwich Multigrain Bake	Whole Wheat Bake Rapid	Whole Wheat Bake Raisin	French Bake	Bake Only
Process	Rest	30 ~ 60 min	—	30 ~ 60 min	60 ~ 90 min	15 min	60 ~ 90 min	40 min ~ 1 hr 35 min	—
	Knead	15 ~ 25 min	15 ~ 20 min	15 ~ 25 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	—
	Rise	2 hr ~ 2 hr 15 min	approx. 2 hour	2 hr ~ 2 hr 15 min	2 hr 25 min ~ 3 hours	approx. 1 hr 45 min	2 hr 25 min ~ 3 hours	1 hr 55 min ~ 4 hr 10 min	—
	Bake	50 min	35 min	50 min	50 min	45 min	50 min	55 min	15 ~ 70 min
Total		4 hours	1 hr 55min	4 hours	5 hours	3 hours	5 hours	6 hours	15 ~ 70 min
Timer		✓			✓			✓	

DOUGH modes

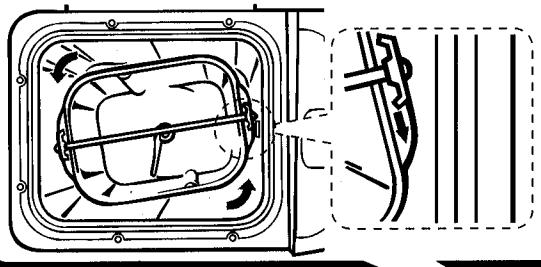
Mode		Basic Dough Basic Dough Raisin	Whole Wheat Dough Whole Wheat Dough Raisin Multigrain Dough	French Dough	Pizza Dough
Process	Rest	30 ~ 60 min	60 ~ 90 min	40 min ~ 1 hr 35 min	—
	Knead	15 ~ 25 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 15 min
	Rise	1 hr 15 min ~ 1 hr 35 min	2 hr 25 min ~ 3 hours	1 hr 55 min ~ 4 hr 10 min	10 ~ 15 min
	Knead	—	—	—	Approx. 10 min
	Rise	—	—	—	Approx. 10 min
Total		2 hr 20 min	3 hr 15 min	3 hr 35 min	45 min
Timer					

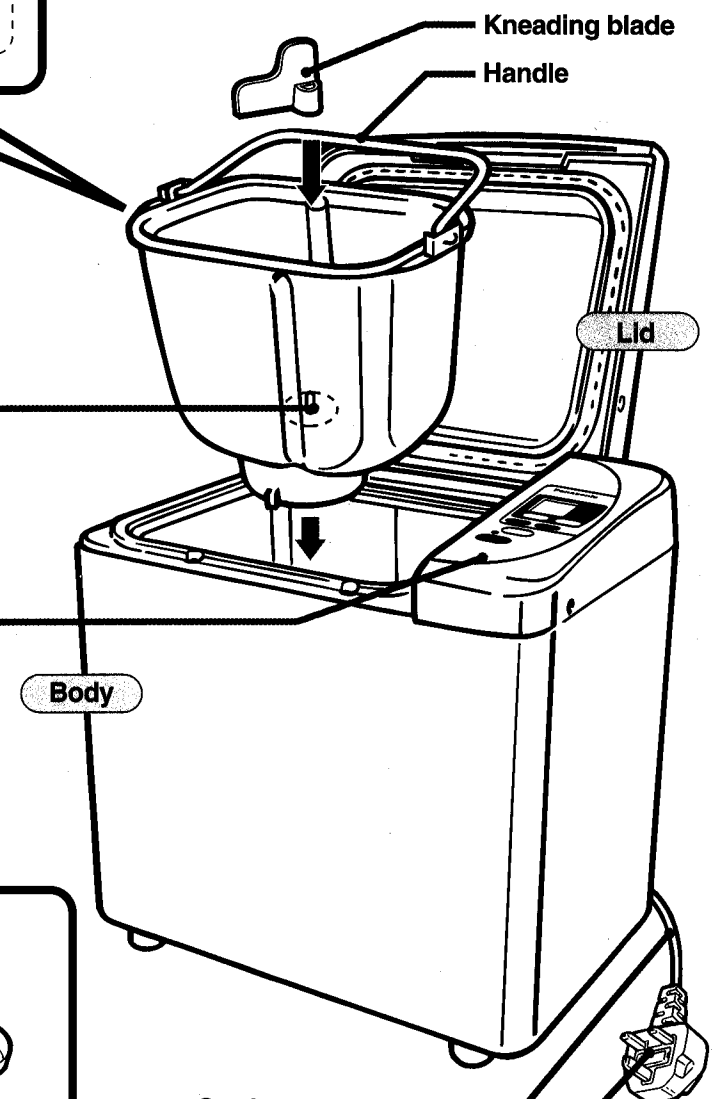
Parts identification

English

Bread pan
Slide in the pan to the correct position in the unit.
Twist slightly anti-clockwise to remove.

To remove



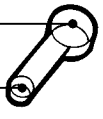


***The shape of plug differs in different countries of EU.**

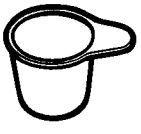
Accessories

Measuring spoon
Use to measure sugar, salt, etc.

Tablespoon (approx. 15 mℓ)
(1/2 tablespoon marked)
Teaspoon (approx. 5 mℓ)
(1/4, 1/2 & 3/4 teaspoon marked)



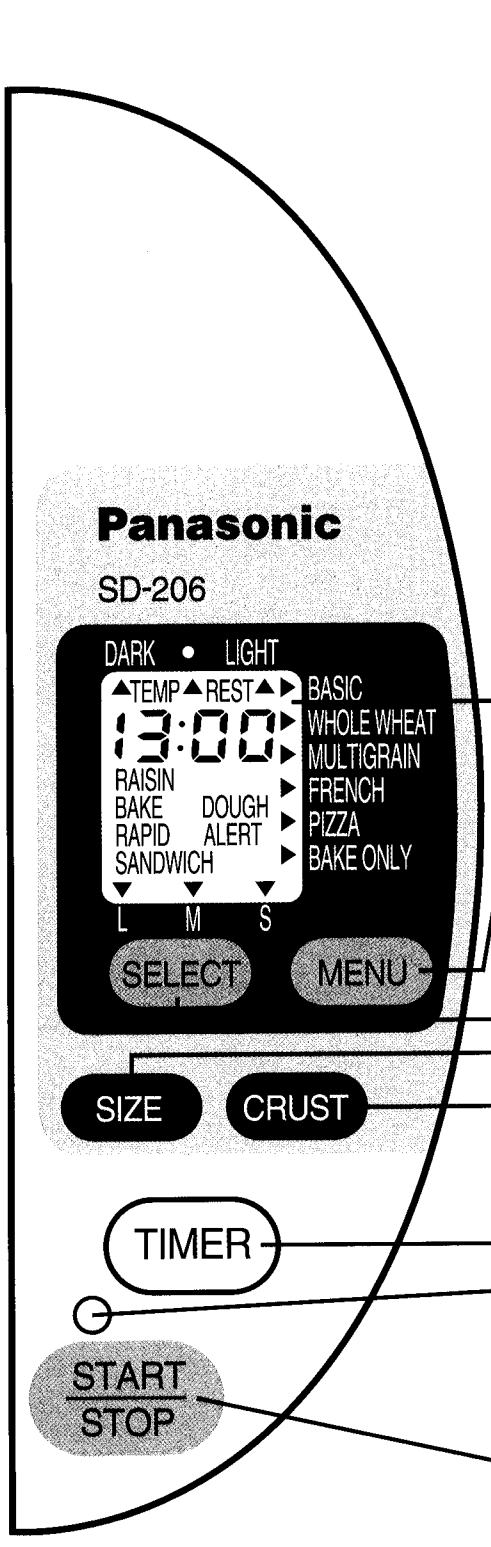
Measuring cup
Use to measure liquids.
(1 cup/8 fl. oz./240 mℓ)



Control panel-display/functions

Be sure you understand the function of each pad before using the *Bread Bakery*®.

NOTE: The unit has a protective film overlay on the control panel to prevent scratching or marring during shipping.
You may peel this film off and discard it.



Display window
All modes and indications are shown here for reference.

MENU
Press to select the type of bread: BASIC, WHOLE WHEAT, MULTIGRAIN, FRENCH, PIZZA or BAKE ONLY.
(It is not necessary to press this pad for BASIC.)
Each time the pad is pressed, the display will change accordingly.

SELECT
Press to select the bake mode: BAKE, BAKE RAPID, BAKE SANDWICH, BAKE RAISIN, DOUGH or DOUGH RAISIN.
(It is not necessary to press this pad for BAKE .)
Each time the pad is pressed, the display will change accordingly.

SIZE
Press this pad to select the size of the loaf for: BAKE, BAKE RAPID & BAKE RAISIN modes of BASIC and WHOLE WHEAT loaves.

CRUST
Press this pad to select the colour of the crust for BAKE, BAKE RAPID & BAKE RAISIN modes of BASIC loaf.

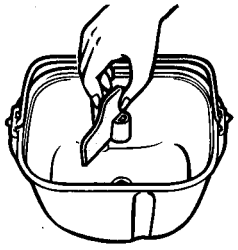
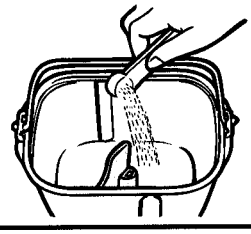
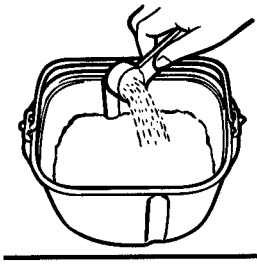
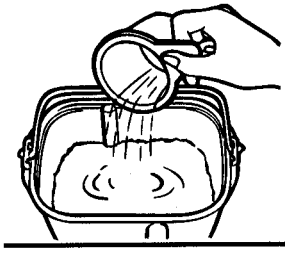
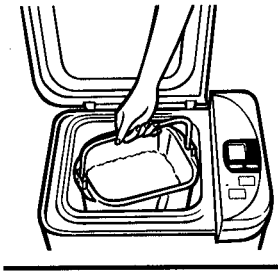
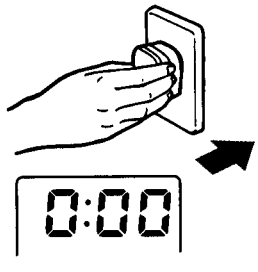
TIMER
Press this pad to set the timer and to set the baking time for BAKE ONLY mode.
The time will advance 10 minutes each time this pad is pressed. (1 minute for the BAKE ONLY mode.)
The timer setting will change rapidly if constant pressure is applied to the pad.

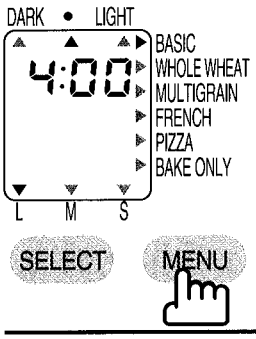
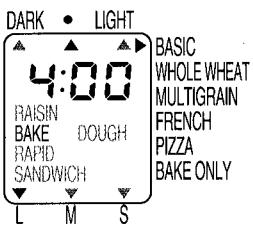
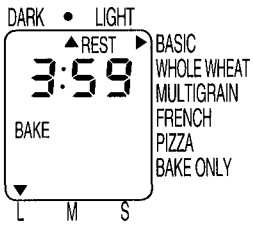
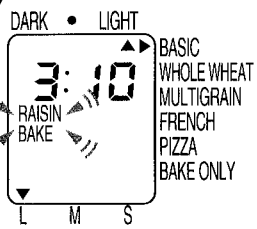
Indicating light
The red light will be lit when in operation.
It will flash when the bread baking or the dough making is completed.
It will also flash in a different frequency when operated in abnormal conditions.

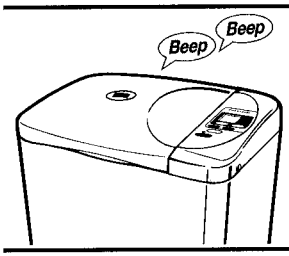
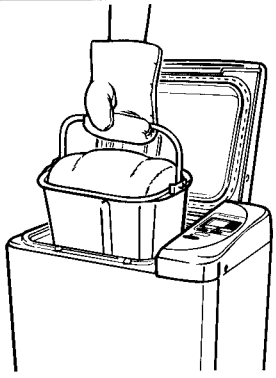
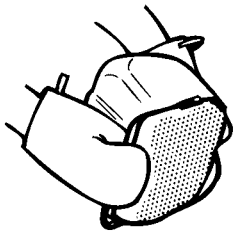
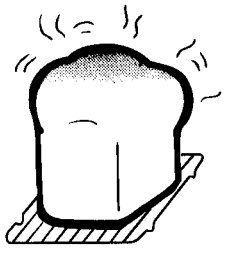
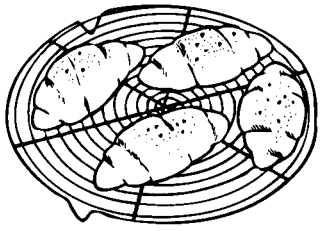
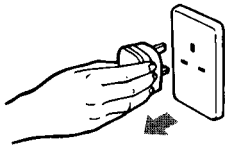
START/STOP
Press this pad to start operation or begin the timer.
Press this pad to stop operation or cancel the timer setting.
To stop operation, the pad must be pressed and held for 1 second.

How to use

English

	Steps	Notes
1	 Remove the bread pan from the unit. Twist slightly anti-clockwise and pull up, using the handle. Mount the kneading blade on the shaft. Make sure that the kneading blade and the kneading shaft are free of bread crumbs.	The kneading blade is designed to fit loosely on the shaft with some loose turning.
2	 Place *Easy Blend yeast* inside the bread pan.	For best results, place the yeast first, so that it is at the bottom of all other ingredients.
3	 Place flour and all dry ingredients inside the bread pan. RAISIN modes only You may place dried fruits (e.g. raisins) later when the beeper sounds to prevent them from being crushed (see step 10.)	Flour, dry milk, salt, sugar, butter, etc., first.
4	 Pour water and other liquids, if any, into the bread pan.	
5	 Place the bread pan inside the body. Be sure the bread pan contacts the bottom of the unit. Fold the handle down.	Wipe off any moisture or foreign matter from the outside of the bread pan before placing it in the unit. If the bread pan is not placed correctly, the dough will not be kneaded properly.
6	 Close the top lid. Plug into a 230 (230 ~ 240 for U. K.) volt outlet. 0:00 will light up.	**Position the unit away from edge of the table or counter-top.** **The unit may vibrate or move during the kneading process.** **Place the unit where it will not fall off should the unit move during the kneading process.**

	Steps	Notes
7 	Press MENU to choose the type of bread indicated on the right of display. For BASIC, it is not necessary to press this pad. For BAKE ONLY program, refer to P.15 – 16 for instructions.	See "Choice of bread modes" on P. 7.
8 	Press SELECT to choose BAKE RAPID, BAKE SANDWICH, BAKE RAISIN, DOUGH or DOUGH RAISIN. SELECT MENU For BAKE, it is not necessary to press this pad.	See "Choice of baking modes" on P. 7. The mode you require will flash.
	SIZE Select size.	CRUST Select crust colour.
		See availability of size and colour selection on P. 7.
9 START/STOP  The above display is for BASIC–BAKE, L size, medium colour.	Press START/STOP. "Rest " begins. The resting settles the temperature of the bread pan and ingredients. After rest, the process will proceed to knead, then to rise and finally, bake. The time remaining until the bread is finished is displayed in hours and minutes. (3:59, 3:58 · · ·)	There will be no mixing action during resting. A clicking noise may be heard during operation. This is not a malfunction. For information of the process of each mode, see P. 8. The time required for each of the steps will vary according to factors such as voltage fluctuation and room temperature.
10 RAISIN modes only  The above display is for BASIC-BAKE RAISIN, L size, light colour.	In the last part of kneading, there will be two sessions of beep sound. RAISIN on display will blink and kneading will stop for 1 minute. Add the dried fruits (e.g. raisins) during this period to prevent them from being crushed. Close the lid and leave the unit. When 1 minute has passed, kneading will begin again and the RAISIN will stop blinking.	For BASIC: 42~72 minutes from START. For WHOLE WHEAT: 72~102 minutes from START. Do not put your finger in the dough, or touch the bread pan while adding the dried fruits. During operation, do not remove the pan, nor unplug the power cord. **The timer cannot be used for this mode.**

	Steps	Notes
11	 The beeper will sound eight times and the indicating light will flash when the bread is baked, or the dough is completed.	
12	 **Promptly** open the lid and remove the bread pan using oven gloves. Press START/STOP. The unit keeps the bread warm for 1 hour or until START/STOP is pressed to prevent condensation of the steam. For DOUGH modes, follow each recipe directions for further steps instructed in the cook book.	**The bread pan will be very hot.** **Do not place it on any plastic surfaces. Handle carefully.** If the bread is left in the unit, further browning of crust colour may occur.
13	 Turn the pan upside down. Shake the pan several times to release the bread. If the kneading blade comes out with the bread, use a heat-resistant plastic utensil to remove it. For DOUGH modes, when baking is completed, remove from the oven, using oven gloves.	**The bread and the kneading blade will be very hot.** A metal utensil may scratch the finish of the kneading blade.
14	  Place the bread on a wire rack to cool and allow the steam to escape.	See "Slicing and storing the bread" on P. 17.
15	 Unplug after use.	

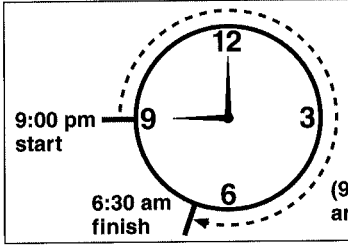
—Allow at least 1 hour for the unit to cool down before the next use.

To use the timer (BAKE mode only)

Follow the same steps as in pages 11–12 except step 9.
For step 9, follow the instructions below.

English

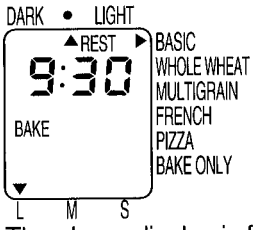
Steps	Notes
Press TIMER to set the amount of time in which you want the bread to be ready. Time may be set for any length of time from 4 hours to 13 hours for BASIC, from 5 hours to 13 hours for WHOLE WHEAT and MULTIGRAIN, from 6 hours to 13 hours for FRENCH.	See P. 10 for further explanation of the timer pads.



Example:
If the present time is 9:00 pm, and you want the bread to be finished at 6:30 am tomorrow morning, set the timer to *9:30* (9 hours and 30 minutes), the time required until the completion of the bread.

Press START/STOP.

There will be no action while the timer is working.

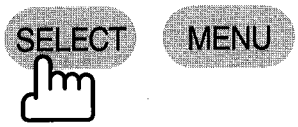


The time remaining before the bread is finished is displayed in hours and minutes.

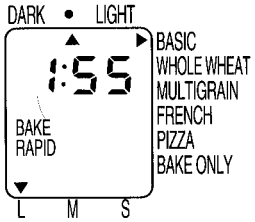
The above display is for BASIC–BAKE, L size, medium colour.

Using the BAKE RAPID mode

" Follow the previous steps 1-6. For step 7, choose either BASIC or WHOLEWHEAT (there is no BAKE RAPID mode for the MULTIGRAIN or FRENCH). For steps 8 & 9, follow the instructions below."

 Press SELECT pad to choose BAKE RAPID.

Then select size and crust colour.



The remaining time is displayed in hours and minutes.

Press START pad.

The above display is for BASIC-BAKE (RAPID) mode, L size, medium colour.

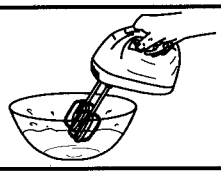
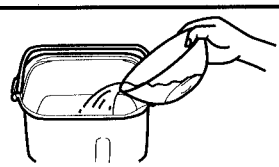
The timer cannot be used for this mode.

Using the DOUGH mode

Follow the previous steps 1–7.

	Steps	Notes
8	Press to select DOUGH . Press START pad. DOUGH will stop flashing. The remaining time is displayed in hours and minutes. * There will be no mixing action after the START pad is pressed. (Time will be longer in hot temperatures).	Dough will flash. Operation begins after the rest condition to settle the temperature of the bread pan and ingredients.
9	The beeper will sound eight times and the indicating light will flash when the dough is completed. Press STOP pad when the beeper stops. Remove the bread pan. Close the lid. Unplug after use. The display will go out when the beeper stops, but the indicating light will flash until the STOP pad is pressed.	
10	Shape and give dough final rising before baking in a conventional oven as per the recipes given.	
11	When baking is completed, remove from the oven, using your oven gloves and cool on a wire rack.	**The timer cannot be used for this mode.**

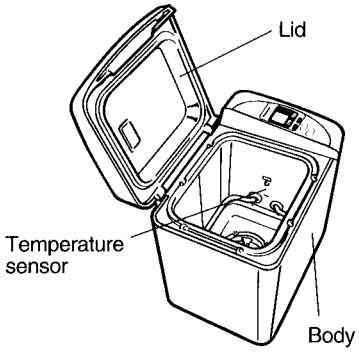
Using the BAKE ONLY mode

	Steps	Notes
1	 Prepare cake in a separate mixing bowl.	Follow instructions in the Cookbook for details.
2	 Pour the mixture into the bread pan. (The kneading blade must be removed.)	
3	Press MENU to choose BAKE ONLY.	

	Steps	Notes
4	Press TIMER to set the required time. (Between 15 to 70 minutes.) **The TIMER cannot be used to delay the start of baking.**	Time indication starts from 30 minutes and moves up to 1 hour 10 minutes in 1 minute increment.
5	Press START / STOP.	
6	Follow the same steps 11-15 on P. 13 to complete baking. **Note:** Upon completion of baking, you may check the consistency of the baked product by piercing the centre with a skewer. If the baking is still insufficient, you may additionally bake by repeating above steps 3 & 4. The additional baking time may be set only once, from 1 to 15 minutes in 1 minute increments.	When checking with a skewer, take utmost care not to burn yourself as the oven cavity will be extremely hot.

How to clean

Before cleaning the unit, unplug and allow the unit to cool.

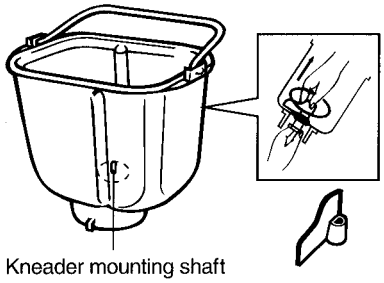


Body and Lid
Body and lid should be wiped clean with a damp cloth. Use only mild liquid detergent. For baked-on materials, use Scotch Brite nylon felt pads and detergent on the interior.

Do not use cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.

Do not use benzine, thinner, alcohol, etc.

Temperature sensor
Wipe gently and avoid deforming the temperature sensor.



Bread pan and kneading blade
If the kneading blade cannot be easily removed from the pan by twisting the mounting shaft, pour lukewarm water into the cooled pan and allow to soak for 5–10 minutes. Remove the blade.

Always remove the blade and wash the pan with mild, liquid detergent after each use.

Do not use other abrasive materials or otherwise, the pan may be scratched.

These parts are not dishwasher safe.

Measuring cup and spoon
Rinse and wipe dry.

These parts are not dishwasher safe.

1. Be sure that the unit and the bread pan have dried completely before storing.
2. On the interior of the body some discolouration may occur with use.

Slicing and storing the bread

Cool the bread on a wire rack before slicing or storing the bread.

Slicing homemade bread

Homemade bread can be cut with a bread knife.

Place the loaf on its side and cut with a sawing motion.

Storing homemade bread

After cooling the bread completely at room temperature, wrap it in a foil or a plastic bag to preserve freshness.
To enjoy the taste of freshly baked homemade bread, try to consume your bread as soon as possible.

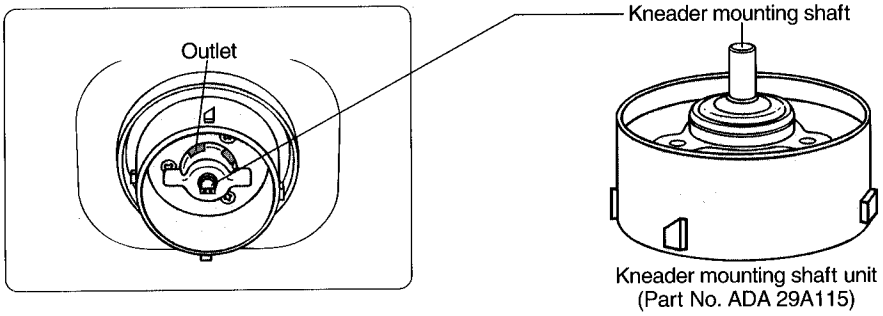
For longer storage, wrap well and store in the freezer.
It is better to slice the loaf before freezing.

Leakage of bread ingredients from the bread pan

With extended use, a small quantity of ingredients may leak out from the outlet of the bread pan. This is normal. The bread pan is designed so that the ingredients in the kneader mounting shaft unit may be discharged to prevent rotation stoppage.

When the kneader mounting shaft does not rotate, it is necessary to replace the kneader mounting shaft unit with a new one.

Consult with your authorised Panasonic Service Centre for servicing or for purchase of replacement parts.

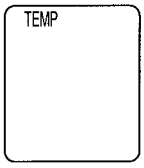


Kneader mounting shaft unit
(Part No. ADA 29A115)

Specifications

Power supply	230V (230–240V for U. K.) AC 50 Hz
Power consumed	550 W
Capacity	max. 500 g of strong flour min. 300 g of strong flour
Timer	Digital timer (up to 13 hours)
Protective device	Self-resetting motor protector
Dimensions (H×W×D)	approx. 35.5×34.0 ×23.2 cm
Weight	approx. 7.1 kg.
Accessories	Measuring cup, Measuring spoon

Display Indications for Abnormal Conditions

Condition	Reason/Cause	How to reset/restart
 **TEMP** appears on display.	The unit is hot (above 40°C/105°F). This may occur during repetitive use. You must allow the unit to cool down before reusing.	Leave the unit as it is. When the unit has cooled to below 40°C/105°F, **TEMP** will disappear from the display window and the red indicating light will go out. This indicates that the unit is now ready to use.
ALERT is on display.	There has been a 10-minute or less power cut. (The power plug has been inadvertently pulled out or the breaker has activated.)	If the interruption in the power supply is momentary, the operation will not be affected. If the power is restored within 10 minutes, the bread maker will operate again. However, the bread may not turn out well.
0:00 is on display.	There has been more than 10 minutes power cut. (power failure, unplugging of the power cord, or a malfunctioning of household fuse or breaker).	Remove the dough and start again using all new ingredients.
Not baked at all, although the operation appears to have proceeded.	Motor protection device has activated. This only happens when the unit is overloaded and an excessive force is applied to the motor. After about 30 minutes, the motor automatically starts running again.	Check to see if the kneader mounting shaft can rotate. **Yes** → Make sure you did not use too much or too hard/heavy ingredients, then start again using all new ingredients. **No** → Service will be required.

Motor protection device

If the unit is overloaded and an excessive force is applied to the motor, the protection device will stop the motor. After approximately 30 minutes, the motor will automatically start running again. It is recommended to restart with fresh ingredients.

Remedy 1

If the kneading blade is restricted by hard dough, take out the dough. The unit will restart 30 minutes later.

Remedy 2

Check to see if the kneader mounting shaft of the bread pan can rotate. If it can rotate, restart the bread maker after 30 minutes. If it cannot rotate, service will be required.

Before calling for service

Please check the following: / BAKING RESULTS:			Neither the indicating light nor the display light up.	Smoke emitted from steam vent. Burning smell.	Sides of bread collapse and bottom is damp.	Bread rises too much.	Collapsed after over-rising.	Bread doesn't rise enough.	Unleavened or not leavened enough: Top of bread floured.	Unleavened or not leavened enough: Under-browned and sticky.	Unleavened or not leavened enough: Browned and floured sides, center sticky and raw.	Unleavened or not leavened enough: Sides brown but flour coated bottom.	Not baked.	Slices unevenly and is sticky.
OPERATIONAL ERRORS	Unplugged.		○											
	Ingredient spilled on heater element.			○										
	Power interruption (display [0:00]).									○			○	
	START/STOP pad was pressed after starting.									○			○	
	Top lid was open during operation.												○	
	Mode selection was wrong (DOUGH mode was chosen).												○	
	Bread left in bread pan too long after baking.				○									
	Bread sliced just after baking (Steam was not allowed to escape).													○
	Water added after kneading flour.										○			
	Kneading blade not installed properly in pan.								○					
INGREDIENT PROBLEMS	MEASUREMENT ERRORS: Flour	Not enough												
		Too much				○						○		
	Yeast	Not enough						○		○				
		Too much				○	○							
		No yeast								○				
	Water	Not enough						○				○		
		Too much				○	○							
	No sweetening agents							○						○
	Ingredients used other than prescribed.					○		○						
	Flour	Old flour used.						○						
		Wrong type of flour used.				○		○						
	Yeast	Yeast not placed in pan first, or liquids touched yeast before kneading.				○		○						
		Old yeast used.						○						
		Wrong type of yeast used.						○						
	Temperature of water was either too hot or too cold. (Not within optimum temperature range of 20±5°C.)							○						

English

Brot- und Teigprogramme

Wahl des Programms

Normal: Für Brote und Hefeteige aus Weizenmehl Type 550 und/oder Type 1050.
Vollwert: Für Brote und Hefeteige aus Weizenvollkornmehl oder gemischten Weizenmehlsorten.
Mehrkorn: Für Brote und Hefeteige, denen Sauerteig, ganze und/oder geschrotete Getreidekörner (z. B. Roggen, Dinkel, Hafer, Gerste), Buchweizen, Hirse, Grieß, Kleie, Müsli, Cornflakes, gehackte Nüsse, Samen oder Kerne zugefügt werden.
Französisch: Für Brote mit einer sehr knusprigen Kruste und luftiger Porung sowie landestypischen Teigrezepturen, wie z.B. Baguette.
Pizza: Für die Zubereitung von Hefeteigen in einer sehr kurzen Zeit. Dadurch ist das Teigvolumen geringer als bei den weiteren Teigprogrammen. Geeignet für Pizza, Fladenbrot, Quiche etc.
Backen: Nur zum Abbacken von Teigrezepten laut beiliegendem Rezeptheft. Diese Teige werden nicht im Brotbackautomat geknetet oder gemixt, sondern separat.

Wahl des Brot-/Teigtyps

Brot: Zum Backen von Weizen-und Mischbroten sowie von Vollkorn- und Mehrkornbroten.
Brot schnell: Zum Backen von Broten in einer verkürzten Zeit (nur für die Programme Normal und Vollwert).
Sandwich: Für Brote mit einem hohen Butter- und Zuckeranteil und einer weichen, hellen Kruste. Besonders geeignet zum anschließenden Toasten.
Rosinen-Brot: Für Brote mit trockenen Früchten (z.B. Rosinen, Aprikosen). Damit die Früchte nicht zerschlagen, werden sie zu einem späteren Zeitpunkt dem Teig zugefügt (Signalton beachten).
Teig: Zur Herstellung von Hefeteigen für die Programme Normal, Vollwert, Mehrkorn, Französisch und Pizza.
Rosinen -Teig: Zur Herstellung von Hefeteigen mit trockenen Früchten wie z.B. Rosinen und Aprikosen, die zu einem späteren Zeitpunkt dem Teig zugefügt werden (Signalton beachten). Nur für die Programme Normal und Vollwert.

Hinweise:

- Der Brotbackautomat läßt sich für das Brotbacken 13 Stunden vorprogrammieren. Die Zubereitungs- und Backzeit sind in der Vorwahlzeit enthalten.
- Ist das Brotbacken bzw. die Teigzubereitung beendet, ertönt ein Signalton achtmal.
- Bei Rosinen- Brot/Teig ertönt während der Knetphase ebenfalls ein Signalton, um die Trockenfrüchte hinzuzufügen. Der Knetvorgang wird dann für eine Minute unterbrochen (siehe auch Seite 26).

Wahl der Brotgröße und des Bräunungsgrads

Für folgende Programme und Brottypen können Sie die Brotgröße und/oder Bräunungsstufe wählen:

Programm	Brotgröße			Bräunungsgrad		
	L	M	S	dunkel	mittel	hell
Normal Brot	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Normal Brot schnell	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Normal Rosinen-Brot	ja	ja	ja	—	ja	ja
Vollwert Brot	ja	ja	ja	—	—	—
Vollwert Brot schnell	ja	ja	ja	—	—	—
Vollwert Rosinen-Brot	ja	ja	ja	—	—	—

- Die Einstellung der Brotgröße ist abhängig von der Gesamtmehlmenge, beachten Sie hierfür die Angaben im beiliegenden Rezeptbuch.
- Die Brotgröße L und der Bräunungsgrad mittel sind bereits vorprogrammiert.
- Größe und Bräunung des Brotes werden ggf. zusätzlich durch Raumtemperatur, Qualität der Lebensmittel sowie durch unterschieldliche Zutaten beeinflußt.

Zubereitungsphasen der Programme inkl. der Brot-/Teigtypen

- Die Ihnen zur Verfügung stehenden Back- und Teigprogramme unterscheiden sich in ihren Gesamtzubereitungszeiten und in den Zubereitungsphasen Ruhen, Kneten, Aufgehen, ggf. Backen.
- Diese Zubereitungsphasen sind in einigen Programmen zeitlich gleich lang, variieren aber in ihren Prozeßabläufen.
- Die Phasen sind abhängig von verschiedenen Faktoren, z.B. von Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit, Lebensmittelzutaten, etc.
- Jedes Programm beginnt zunächst mit einer Ruhephase, so daß ein Temperaturausgleich der Back- oder Teigzutaten stattfinden kann.
- Eine Warmhaltephase bis zu 60 Minuten beginnt dann, wenn das gebackene Brot nicht sofort nach Ende des Backbetriebs aus dem Gerät genommen und die Stop-Taste gedrückt wird. Das Heizelement schaltet sich in zyklischen Abständen ein, wodurch die Feuchtigkeitsbildung im Gerät und in der Backform, bedingt durch das "Schwitzen" des Brotes, vermindert wird. Für die Teigprogramme und das Programm Backen setzt die Warmhaltephase nicht ein.
- Beim Teig und Rosinen-Teig Betrieb wird der Knetvorgang für eine Minute unterbrochen, um Trockenfrüchte zuzufügen (Signalton beachten). Nähere Informationen finden Sie auf der Seite 26.

Zeitablauf der Brotback-Programme

Programm und Brottyp		Normal Brot Normal Sandwich Brot	Normal Brot schnell	Normal Rosinen-Brot	Vollwert Brot Vollwert Sandwich Brot Mehrkorn Brot	Vollwert Brot schnell	Vollwert Rosinen-Brot	Französisch Brot	Backen
Phasen	Ruhen	30 – 60 Min.	—	30 – 60 Min.	60 – 90 Min.	15 Min.	60 – 90 Min.	40 Min. – 1 Std. 35 Min.	—
	Kneten	15 – 25 Min.	15 – 20 Min.	15 – 25 Min.	10 – 20 Min.	10 – 20 Min.	10 – 20 Min.	10 – 20 Min.	—
	Aufgehen	2 Std.– 2 Std. 15 Min.	ca. 2 Stunden	2 Std.– 2 Std. 15 Min.	2 Std. 25 Min.– 3 Stunden	ca. 1 Std. 45 Min.	2 Std. 25 Min. – 3 Std.	1 Std. 55 Min. – 4 Std. 10 Min.	—
	Backen	50 Min.	35 Min.	50 Min.	50 Min.	45 Min.	50 Min.	55 Min.	15 – 70 Min.
Gesamtzeit		4 Std.	1 Std. 55Min.	4 Std.	5 Std.	3 Std.	5 Std.	6 Std.	15 – 70 Min.
Zeitvorwahl		max. 13 Std.	—	—	max. 13 Std.	—	—	max. 13 Std.	—

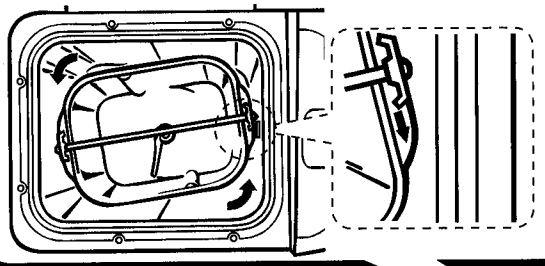
Zeitablauf der Teig-Programme

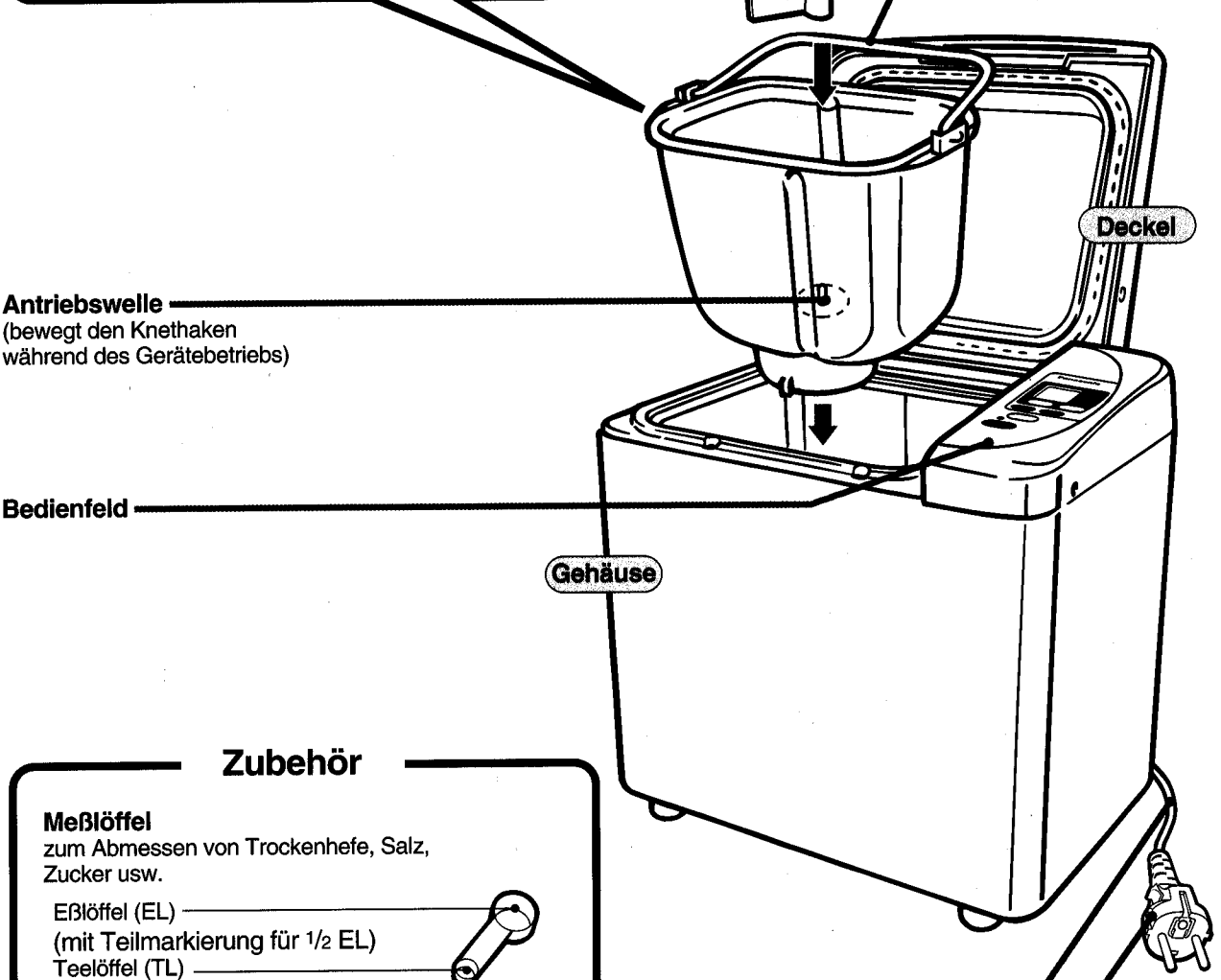
Programm und Teigtyp		Normal Teig Normal Rosinen-Teig	Vollwert Teig Vollwert Rosinen-Teig Mehrkorn Teig	Französisch Teig	Pizza Teig
Phasen	Ruhen	30 – 60 Min.	60 – 90 Min.	40 Min. – 1 Std. 35 Min.	—
	Kneten	15 – 25 Min.	10 – 20 Min.	10 – 20 Min.	10 – 15 Min.
	Aufgehen	1 Std. 15 Min. – 1 Std. 35 Min.	2 Std. 25 Min. – 3 Std.	1 Std. 55 Min. – 4 Std. 10 Min.	10 – 15 Min.
	Kneten	—	—	—	ca. 10 Min.
	Aufgehen	—	—	—	ca. 10 Min.
Gesamtzeit		2 Std. 20 Min.	3 Std. 15 Min.	3 Std. 35 Min.	45 Min.
Zeitvorwahl		—	—	—	—

Schematische Ansicht des Gerätes

Deutsch

Backform
Stellen Sie die Form in das Gerät und drehen im Uhrzeigersinn, bis sich die Form nicht mehr weiterdrehen läßt. Jetzt befindet sich die Backform in der richtigen Position. Zur Entnahme drehen Sie in die entgegengesetzte Richtung

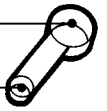




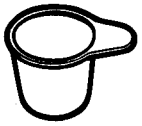
Zubehör

Meßlöffel
zum Abmessen von Trockenhefe, Salz, Zucker usw.

Eßlöffel (EL)
(mit Teilmarkierung für 1/2 EL)
Teelöffel (TL)
(mit Teilmarkierung für 1/4, 1/2 und 3/4 TL)



Meßbecher
zum Abmessen von Flüssigkeiten, max. Fassungsvermögen: 240 ml



Bedienfeld

Bitte machen Sie sich mit den Funktionen der einzelnen Tasten vertraut, bevor Sie den Brotbackautomaten in Betrieb nehmen.

Das Bedienfeld ist mit einer Schutzfolie überzogen, um Transportschäden zu vermeiden. Ziehen Sie die Folie vor Gebrauch des Gerätes ab.

Digitales Anzeigenfeld:
Es werden die Back- und Teigprogramme, die ablaufende Zeit sowie weitere Hinweise angezeigt.

Programm:
Bestimmen Sie durch wiederholtes Drücken dieser Taste das gewünschte Programm Normal, Vollwert, Mehrkorn, Französisch, Pizza oder Backen.

Brot-/Teigtyp:
Wählen Sie durch wiederholtes Drücken den gewünschten Brot- oder Teigtyp:
Brot, Brot schnell, Sandwich Brot, Rosinen-Brot, Teig oder Rosinen-Teig. (Für Normal Brot brauchen Sie diese Taste nicht betätigen.)

Größe:
Wählen Sie durch wiederholtes Drücken dieser Taste die Brotgröße: nur für die Programme Normal/Vollwert Brot, Normal/Vollwert Brot schnell, Normal/Vollwert Rosinen-Brot.
L = (engl. large) groß
M = (engl. medium) mittel
S = (engl. small) klein

Bräunung:
Wählen Sie durch fortlaufendes Drücken dieser Taste den Bräunungsgrad mittel, hell, dunkel nur für die Programme Normal Brot, Normal Brot schnell, Normal Rosinen-Brot.

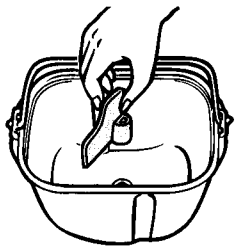
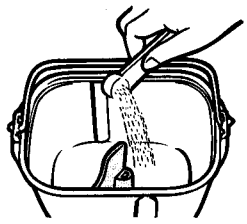
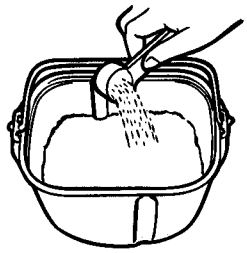
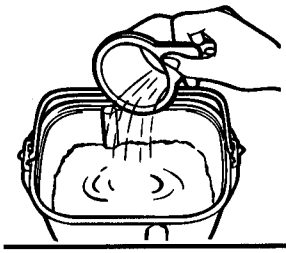
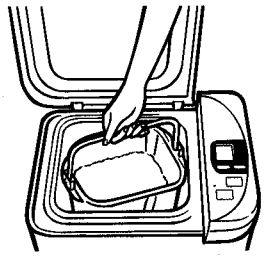
Zeitvorwahl:
Die Brotback-Programme Normal, Vollwert, Mehrkorn und Französisch können bis max. 13 Stunden (inkl. Backzeit) vorprogrammiert werden. Bei jedem Tastendruck verlängert sich die Vorwahlzeit um 10 Minuten.
Programm Backen:
Die Backzeit wird mit der Zeitvorwahltaste eingegeben (1-Minuten-Schritte).

Kontrolleuchte:
Die rote Kontrolleuchte ist an, wenn das Gerät in Betrieb ist. Sie blinkt, wenn der Backvorgang bzw. die Teigherstellung abgeschlossen ist.
Funktionsstörungen werden durch eine andere Blinkfrequenz angezeigt.

Start/ Stop:
Mit einem kurzen Tastendruck starten Sie das Gerät nach Eingabe eines Programms.
Halten Sie die Taste zum Ausschalten oder Löschen des Programms für ca. 1 Sekunde gedrückt.

Bedienung des Brotbackautomaten

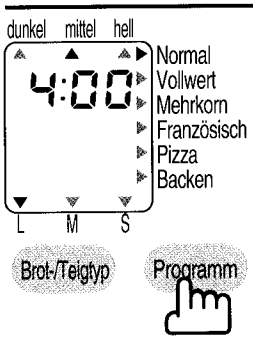
Deutsch

	Bedienschritte	Anmerkungen
1	 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und herausheben. Stecken Sie den Knethaken auf die Antriebswelle.	Achten Sie darauf, daß Backform, Knethaken und Antriebswelle sauber sind, und keine Brotrückstände haften bleiben. Der Knethaken ist dann richtig eingesetzt, wenn er noch etwas Spielraum hat.
2	 Geben Sie immer zuerst die Trockenhefe in die Backform.	Damit nicht vorzeitig ein Gärungsprozeß beginnt, sollte die Trockenhefe nicht mit Flüssigkeit in Verbindung kommen.
3	 Fügen Sie Mehl und dann alle weiteren trockenen Zutaten hinzu. **Eine Ausnahme gilt für Rosinen-Brot/Teig:** Geben Sie die Trockenfrüchte beim Ertönen des Signaltons während der Knetphase zum Teig (siehe Seite 26, Bedienschritt 10).	Fügen Sie die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge laut Rezept hinzu: Mehl, Salz, Zucker, Butter, etc.
4	 Zum Schluß geben Sie das Wasser oder ggf. andere Flüssigkeiten in die Form.	
5	 Stellen Sie die Backform in das Gerät. Drehen Sie im Uhrzeigersinn bis die Form einrastet. Drücken Sie den Henkel herunter und schließen Sie den Deckel.	Versichern Sie sich, daß die Backform von außen sauber ist. Wenn die Form nicht richtig in das Gerät hineingestellt wird, kann der Teig ggf. nicht korrekt verknetet werden.
6	Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose 230V (230–240V für U.K.) an. Im Anzeigenfeld leuchtet 0:00 auf.	Während des Betriebs kann das Gerät vibrieren und sich beim Knetvorgang bewegen. **Stellen Sie den Brotbackautomat auf eine feste, ebene Stellfläche, von der das Gerät nicht herunterfallen kann.**

Bedienschritte

Anmerkungen

7



Betätigen Sie die Programm -Taste. Durch wiederholtes Drücken dieser Taste können Sie folgende Programme wählen; **Normal, Vollwert, Mehrkorn, Französisch, Pizza oder Backen.**

Für die Wahl des Programms Normal ist es nicht notwendig, diese Taste zu betätigen. Sie können mit dem Bedienschritt 8 fortfahren.

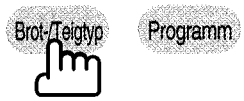
Im Anzeigenfeld erscheinen die Brot/Teigtypen und "Brot" blinkt. Das gewählte Programm wird mit einem Pfeil gekennzeichnet.

Nähere Informationen zu den Programmen finden Sie auf der Seite 21.

Weitere Bedienung für das Programm **Backen** entnehmen Sie bitte den Seiten 29-30.

8

Betätigen Sie die Taste für den Brot-/Teigtyp. Durch fortlaufendes Drücken können Sie folgende Brot-/Teigtypen wählen: **Brot, Brot schnell, Sandwich Brot, Rosinen-Brot, Teig oder Rosinen-Teig.**



Größe
Wählen Sie ggf. die Brotgröße **L**, **M** oder **S** durch fortlaufendes Drücken.

Die Brotgröße L ist vorprogrammiert

Bräunung
Wählen Sie ggf. den Bräunungsgrad **hell, dunkel oder mittel** durch fortlaufendes Drücken.
Der Bräunungsgrad mittel ist bereits vorprogrammiert.

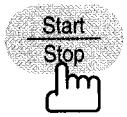
Im Anzeigenfeld blinkt der gewählte Brot-/Teigtyp und die entsprechende Programmzeit wird angezeigt.

Für die Programme Vollwert/ Mehrkorn oder Französisch Brot ist es nicht notwendig, diese Taste zu betätigen. Wählen Sie ggf. die Brotgröße und fahren Sie mit Bedienschritt 9 fort.

Nähere Informationen zu den Brot-/Teigtypen finden Sie auf der Seite 21.

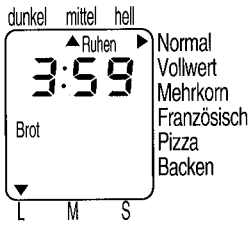
Im Anzeigenfeld kennzeichnen Pfeile die Größe bzw. den Bräunungsgrad.
Brotgrößen
L = (engl. large) groß
M = (engl. medium) mittel
S = (engl. small) klein

9



Betätigen Sie die Start/Stop-Taste.

Die Kontrolleuchte leuchtet auf.



Das gewählte Programm ist gestartet. Zunächst beginnt die Ruhephase, dann die Knet-und Aufgehphase und schließlich die Backphase.

Die Zeit läuft rückwarts in Minuten ab.

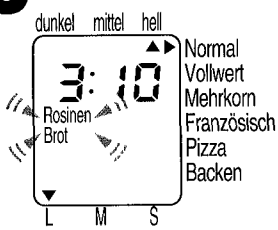
Nähere Informationen über die Zubereitungsphasen finden Sie auf der Seite 22.

Während des Betriebs ist ein "Klicken" zu hören. Das ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Beispiel: Normal Brot
Größe L
Bräunung mittel

10

Programm Normal Rosinen-Brot/Teig
Vollwert Rosinen-Brot/Teig



Während des Programmablaufs ertönt beim Knetvorgang zweimal ein viermaliger Signalton.
Der Knetvorgang wird für eine Minute unterbrochen und im Anzeigenfeld blinkt "Rosinen Brot".
Fügen Sie zu diesem Zeitpunkt die Trockenfrüchte zum Teig und schließen Sie anschließend wieder den Deckel.

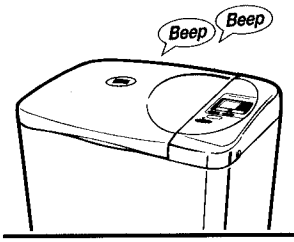
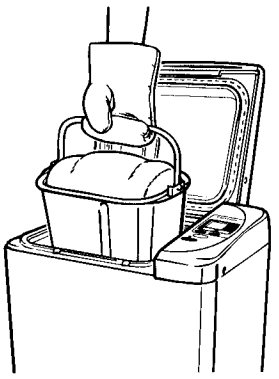
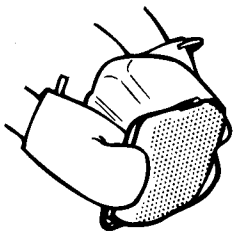
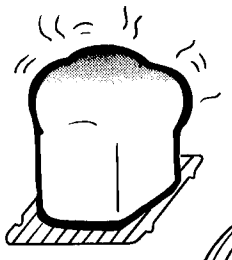
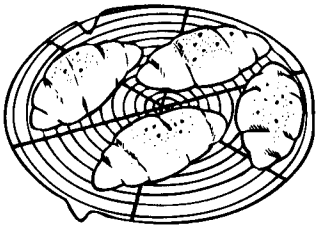
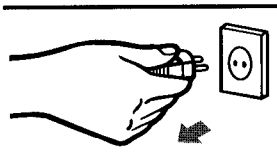
Der Signalton erfolgt beim
- Normal-Programm 42-72 Min. nach dem Start
- Vollwert-Programm 72-102 Minuten nach dem Start.

Die Zeit ist abhängig von der Umgebungstemperatur und der Temperatur des Gerätes.

Berühren Sie bei der Zugabe der Trockenfrüchte nicht den Teig oder die Backform.

Nehmen Sie die Backform während des Betriebs nicht aus dem Gerät.

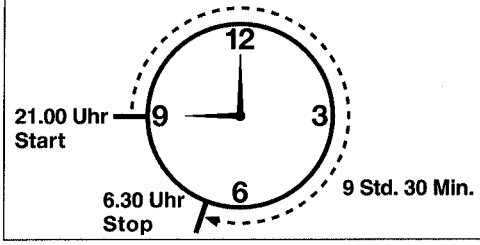
Beispiel:
Normal Rosinen-Brot
Größe L
Bräunung hell

	Bedienschritte	Anmerkungen
11	 Wenn das Brot bzw. der Teig fertig ist, ertönt ein Signalton achtmal.	Die Kontrolleuchte blinkt. Das Anzeigenfeld ist erloschen.
12	 Betätigen Sie die Start/Stop-Taste. Öffnen Sie sofort den Gerätedeckel und nehmen Sie die Backform aus dem Gerät. Verwenden Sie in jedem Fall Topfhandschuhe.	**Achtung!** **Nach dem Backbetrieb sind das Gerät und die Backform sehr heiß. Somit ist Vorsicht geboten.** **Stellen Sie die heiße Backform in keinem Fall auf hitzeempfindliche Stellfächen.** Wird das Brot nach dem Backbetrieb nicht sofort aus dem Gerät herausgenommen, kann das Backergebnis beeinträchtigt werden.
13	 Drehen Sie die Backform um und schütteln Sie sie einige Male, damit sich das Brot löst. Wurde ein Hefeteig zubereitet, nehmen Sie diesen aus der Form und verarbeiten ihn weiter laut Rezept.	Sollte sich der Knethaken im gebackenen Brot befinden, entfernen Sie ihn mit einem Gegenstand aus Kunststoff.
14	 Geben Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter. 	Beachten Sie Seite 31 “Lagerung des Brotes”.
15	 Ziehen Sie nach dem Gerätebetrieb den Netzstecker.	Lassen Sie das Gerät mindestens 1 Stunde auskühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb setzen.

Brotbacken mit Zeitvorwahl

Befolgen Sie zunächst die Anweisungen zur Bedienung auf den Seiten 25 – 26, Bedienschritte 1 bis 8.

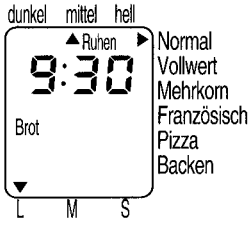
Bedienschritte	Anmerkungen
Betätigen Sie die Taste für die Zeitvorwahl. Bei jedem Tastendruck verlängert sich die Zeit um 10 Minuten, d.h. der Brotbackprozeß beginnt mit Verzögerung. Sie können bis zu maximal 13 Stunden inkl. Backzeit vorprogrammieren.	Durch anhaltenes Drücken der Zeitvorwahltaste erreichen Sie die gewünschte Vorwahlzeit schneller.



Beispiel:
Es ist 21.00 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 6.30 Uhr fertig gebacken sein. Dann müssen Sie die Zeitvorwahl auf 9 Stunden und 30 Minuten einstellen. Die Brotbackzeit ist in der Vorwahlzeit enthalten.

Betätigen Sie die Start/Stop-Taste.
Die Kontrolleuchte leuchtet auf.

Die Gesamtzeit läuft rückwärts in Minuten ab.



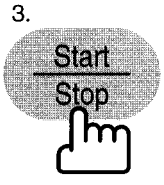
Beispiel:
Normal Brot
Größe L
Bräunung mittel
Zeitvorwahl 9 Stunden und 30 Minuten

Der Betrieb mit "Brot schnell"

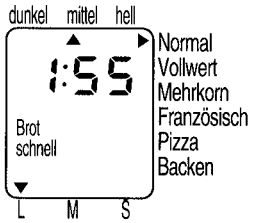
Mit dieser Ausstattung können Sie die Brotbackzeit der Programme Normal und Vollwert verkürzen (gilt nicht für Mehrkorn Brot oder Französisch Brot) Verfahren Sie für die Bedienung zunächst wie auf der Seite 25. Bedienschritte 1 bis 6 beschrieben.

2. 1.

3.



1. Wählen Sie dann Programm **Normal** oder **Vollwert.**
2. Betätigen Sie anschließend die Taste zur Wahl des Brot-/Teigtyps einmal.
   Brot schnell blinkt im Anzeigenfeld.
3. Betätigen Sie die Starttaste.
   Die entsprechende Zubereitungszeit erscheint im Anzeigenfeld.

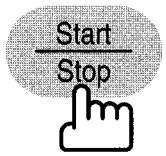
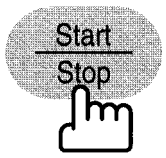


Beispiel:
Normal Brot schnell
Größe L
Bräunung mittel

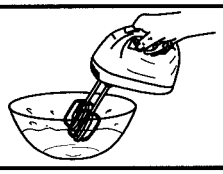
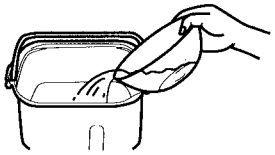
Nähere Hinweise über die Zubereitungsphasen entnehmen Sie bitte der Seite 22.

Der Teigbetrieb

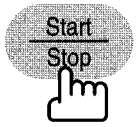
Befolgen Sie zunächst die vorherigen Bedienschritte 1 – 7 auf den Seiten 25 – 26.

	Bedienschritte	Anmerkungen
8	Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste Ihr gewünschtes Programm **Normal Teig, Normal Rosinen-Teig, Vollwert Teig, Vollwert Rosinen-Teig, Mehrkorn Teig oder Französisch Teig.**	"Teig" blinkt im Anzeigenfeld. **Für den Teigbetrieb ist keine Zeitvorwahl möglich.**
	 Betätigen Sie die Start/Stop-Taste. Das Programm ist gestartet, die Zeit läuft rückwärts in Minuten ab.	Nähere Informationen über die Zubereitungsphasen finden Sie auf der Seite 22.
9	Wenn der Teig fertig ist, ertönt der Signalton achtmal und die Kontrolleuchte blinkt.  Betätigen Sie die Start/Stop-Taste und nehmen Sie die Backform heraus. Ziehen Sie nach dem Gerätebetrieb den Netzstecker aus der Steckdose.	
10	Verarbeiten Sie den Teig laut Rezept weiter und backen Sie Ihr Gebäck im herkömmlichen Backofen ab.	
11	Verwenden Sie nach dem Fertigbacken im Backofen in jedem Fall Backhandschuhe bei der Entnahme. Lassen Sie das Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen.	

Das Programm "Backen"

	Bedienschritte	Anmerkungen
1	 Bereiten Sie den Teig laut Rezept in einer Rührschüssel vor.	Beispiele für Teigrezepturen finden Sie im beiliegenden Rezeptheft.
2	 Nehmen Sie in jedem Fall den Knethaken aus der Backform und geben Sie den vorbereiteten Teig hinein.	
3	Betätigen Sie die Programm-Taste 6 mal. Das Programm **Backen** ist gewählt.	Im Anzeigenfeld blinkt "Brot".

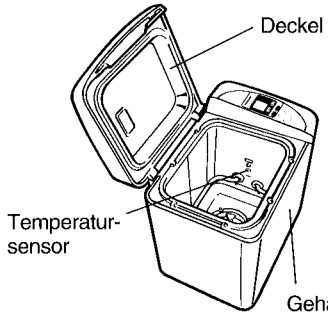
Fortsetzung "Das Programm Backen"

	Bedienschritte	Anmerkungen
4	Stellen Sie durch fortlaufendes Drücken der Taste für die Zeitvorwahl die Backzeit ein (15 Min. bis 1 Std. 10 Min). Durch anhaltendes Drücken der Zeitvorwahltaste erreichen Sie die gewünschte Zeit schneller.	Die Zeitanzeige beginnt bei 30 Min., geht in 1-Min.- Schritten bis 1 Std. 10 Min. und anschließend auf 15 Min. zurück.
5	 Betätigen Sie die Start/Stop-Taste.	
6	Befolgen Sie die Bedienschritte 11-15 auf der Seite 27. **Wichtig:** Überprüfen Sie vor und nach Ablauf der eingestellten Backzeit den Garzustand des Gebäcks mit einem Holzstab. Das Backen kann durch Drücken der Start/Stop-Taste vorzeitig beendet werden oder, falls notwendig, nochmals eine Backzeit von 1-15 Min. eingestellt werden (Bedienschritte 3 und 4 auf den Seiten 29 – 30 wiederholen).	**Achtung!** **Während und nach Ende des Betriebs sind das Gerät und die Backform sehr heiß. Somit ist Vorsicht geboten.** Die Eingabe der Nachbackzeit ist nur einmal möglich.

Deutsch

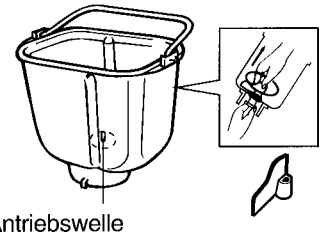
Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Gehäuse und Deckel:
Das Gehäuse und der Deckel sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Benutzen Sie hierfür nur ein mildes Spülmittel. Benutzen Sie in keinem Fall Lösungsmittel, Haushaltsbenzin oder Alkohl usw. zum Reinigen.
Verwenden Sie auch keine scharfen Reinigungsmittel, Topfreiniger aus Stahlwolle oder andere Mittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

Temperatursensor:
Wischen Sie den Temperatursensor nur leicht ab, da Sie ihn bei unvorsichtiger Behandlung verbiegen könnten.



Antriebswelle
zum Aufstecken des Knethakens

Backform und Knethaken:
Die Innenseite der Backform ist antihaftbeschichtet.
Benutzen Sie bei der Reinigung keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze, scharfkantige Gegenstände.
Nehmen Sie zum Reinigen immer den Knethaken von der Antriebswelle, Falls der Knethaken verkrustet und schwer zu entfernen ist, können Sie die Rückstände einweichen, indem Sie den Boden der Backform mit lauwarmen Wasser füllen und für 5 - 10 Min. stehen lassen.

Reinigen Sie die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine.

Meßbecher und Meßlöffel
Verwenden Sie mildes Spülmittel zum Reinigen und trocknen Sie das Zubehör gut ab.

Reinigen Sie das Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.

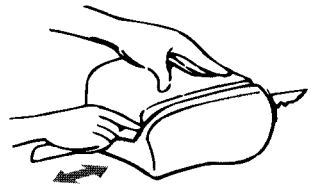
Hinweise:
1. Vergewissern Sie sich, daß der Geräteinnenraum sowie die Backform vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern oder wieder in Betrieb nehmen.
2. Verfärbungen der Backform oder des Geräteinnenraums treten durch abgegebene Hitze beim Backen auf.

Lagerung des Brotes

Lassen Sie das selbstgebackene Brot auf einem Kuchengitter abkühlen, bevor Sie es anschneiden oder lagern.

Schneiden des selbstgebackenen Brotes

Geben Sie das Brot auf ein Schneidbrett und schneiden Sie es wie gewohnt in Scheiben.



Aufbewahrung

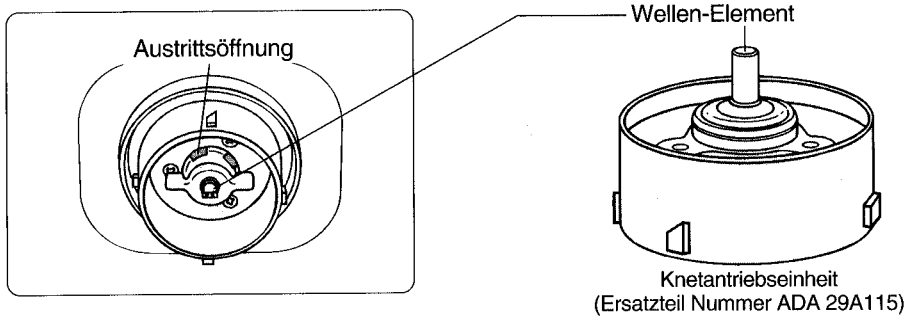
Bewahren Sie das Brot in einem Brotkasten oder einem speziellen Brotbeutel auf.
Verzehren Sie selbstgebackenes Brot so bald wie möglich, denn frisch ist es besonders lecker.
Zur längerfristigen Lagerung können Sie das Brot auch ganz oder in Scheiben geschnitten einfrieren.

Austreten von Zutaten aus der Backform

Nach intensivem Gebrauch des Gerätes kann es vorkommen, daß eine kleine Menge an Zutaten durch die Öffnung der Backform austritt. Die Backform verfügt über diesen Auslaß, damit Zutaten, die in die Antriebswelle und mit ihr verbundene Teile (Wellen-Element) gelangt sind, ausgeschieden werden können. Auf diese Weise wird einer Beeinträchtigung bzw. einem Stillstand der Drehbewegung entgegengewirkt.

Wenn die Austrittsöffnung durch Zutaten verstopft ist und sich
die Antriebswelle nicht drehen kann, muß das Wellen-Element ausgetauscht werden.

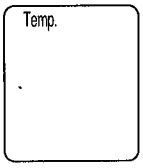
Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Panasonic Kundendienst.



Technische Daten

Netzspannung	230V 50Hz (230 – 240V 50Hz für U.K.)
Leistungsaufnahme	550W
Fassungsvermögen	maximale Mehlmenge 450 - 500 g
Zeitvorwahl	maximal 13 Stunden (inkl. Backzeit)
Schutzvorrichtung	Motorüberlastungsschutz (mit automatischem Neustart)
Abmessungen (B xTx H)	34,0 x 23,2 x 35,5cm
Gewicht	ca. 7,1 kg
Zubehör	Meßbecher, Meßlöffel.

Anzeige bei Funktionsstörungen

Anzeige	Erklärung	Maßnahmen
 **Temp** leuchtet im Anzeigenfeld.	Das Gerät hat sich zu stark erhitzt (über 40°C). Diese Überhitzung kann bei andauerndem Betrieb auftreten. Lassen Sie das Gerät vor einem erneuten Start abkühlen.	Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist (unter 40°C), erlischt die Kontrolleuchte sowie die Anzeige "Temp". Wählen Sie erneut das Back- oder Teigprogramm.
Strom leuchtet im Anzeigenfeld.	"Strom" erscheint im Anzeigenfeld wenn die Stromzufuhr für weniger als 10 Minuten unterbrochen wurde (Stromausfall, Ziehen des Netzsteckers, Versagen der Sicherung).	Der Betrieb des Gerätes wird nicht unterbrochen. Das Programm läuft nach erneuter Stromzufuhr weiter ab. Das Back- bzw. Teigergebnis wird jedoch evtl. beeinträchtigt.
0:00 leuchtet im Anzeigenfeld.	Die Stromzufuhr wurde für mehr als 10 Minuten unterbrochen (Stromausfall, Ziehen des Netzsteckers, Versagen einer Sicherung).	Das Back- bzw. Teigprogramm wird nicht fortgesetzt, das Gerät wird nicht wieder automatisch in Betrieb gesetzt. Nehmen Sie den Teig heraus und beginnen mit neuen Zutaten noch einmal.
Der Zubereitungsprozeß ist. beendet, das Brot jedoch nicht gebacken.	Die Motorschutzvorrichtung (siehe unten) ist aktiviert. Das ist bei Überladung des Gerätes, z. B. mit zu hohen Lebensmittelmengen, der Fall.	Überprüfen Sie, ob sich die Antriebswelle drehen läßt. **ja**: Überprüfen Sie Art und korrekte Menge der Lebensmittelzutaten. **nein**: Setzen Sie sich mit dem nächsten Panasonic Kundendienst in Verbindung.

Motorschutzvorrichtung

Bei Überladung des Gerätes wird der Motor zu stark belastet. In diesem Fall schaltet die Schutzvorrichtung den Motor aus.

Abhife 1

Überprüfen Sie, ob sich der Knethaken in der Backform drehen kann. Ist der Teig zu fest, setzen Sie bitte neue Zutaten laut Rezeptheft an. Nach ca. 30 Min. nimmt das Gerät erneut den Betrieb automatisch auf.

Abhife 2

Nach 30 Minuten nimmt das Gerät den Betrieb automatisch wieder auf. Dreht sich die Antriebswelle nicht, wenden Sie sich bitte an Ihren Panasonic Kundendienst.

BEDIENUNGSANLEITUNG ÜBERPRÜFUNGSTABELLE

Sind Sie mit dem Backergebnis nicht zufrieden, überprüfen Sie es anhand der Tabelle, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

	BACKERGEBNISSE: / BITTE ÜBERPRÜFEN SIE FOLGENDES:	Weder Kontrolleuchte noch Digitalanzeige sind beleuchtet.	Aus den Lüftungsschlitzen im Deckel entweicht Dampf. Es riecht verbrannt.	Das Brot fällt an den Seiten ein. Der Boden des Brotes ist feucht.	Das Brot geht zu stark auf (Pilzform)	Nach übermäßigem Aufgehen fällt es zusammen.	Das Brot geht nicht genug auf.	Auf der Oberseite liegt Mehl.	Bräunung nicht ausreichend.	Gebräunte "mehlige" Seiten, innen roh und klebrig.	Gebräunte Seiten, Mehlschicht am Boden.	Brot ist nicht ausgebacken.	Brot ist klebrig, läßt sich schlecht schneiden
BEDIENUNGSFEHLER	Gerät ist nicht angeschlossen.	○											
	Zutaten sind auf das Heizelement gespritzt.		○										
	Die Stromversorgung wurde unterbrochen.								○			○	
	Haben Sie nach Drücken der Starttaste versehentlich noch einmal die Start-/Stop-Taste gedrückt?								○			○	
	Haben Sie den Gerätedeckel richtig geschlossen?											○	
	Haben Sie das richtige Programm gewählt?											○	
	Haben Sie das Brot erst lange nach Ablauf der Backzeit entnommen?			○									
	Haben Sie das Brot unmittelbar nach dem Backen geschnitten?												○
	Ist nach dem Knetvorgang noch Flüssigkeit zugefügt worden?									○			
	War der Knethaken richtig aufgesteckt?							○					
PROBLEME MIT DEN ZUTATEN	Zuwenig Mehl												
	Zuviel Mehl				○						○		
	Zuwenig Hefe						○		○				
	Zuviel Hefe				○	○							
	Keine Hefezugabe								○				
	Zuwenig Flüssigkeit						○				○		
	Zuviel Flüssigkeit				○	○							
	Haben Sie eventuell den Zucker vergessen?						○						
	Haben Sie andere Zutaten verwendet als in der Backanleitung angegeben?				○		○						
	Haben Sie überlagertes Mehl verwendet?						○						
	Haben Sie Mehl verwendet, das nicht der Typenbezeichnung im Rezept entspricht?				○		○						
	Haben Sie die Hefe nicht als erstes in die Backform getan?				○		○						
	Haben Sie überlagerte Hefe benutzt?						○						
	Haben Sie statt Trockenhefe frische Hefe verwendet?						○						
	Haben Sie zu kalte oder heiße Flüssigkeit verwendet?						○						

Deutsch

Basisprincipes bij het bakken met de Bread Bakery®

Basiskenmerken

Het soort brood kiezen

BASIC (BASIS).....Voor wit brood met een knapperige bruine korst en een zachte kruim, of voor tarwe-of roggebrood met als basis witte bloem. Verwijs naar de individuele recepten voor het bakken van een gewoon wit brood en de verschillende tarwe-en roggebroden.
WHOLE WHEAT...Voor broden die tussen 51% en 100% volkorenbloem bevatten. Ze zijn rijk aan vezels,
(VOLKOREN) vitamine B en E. Verschillende volkorenbroden.
MULTIGRAIN.....Voor broden die witte bloem, volkorenbloem, tarwebloem (25%) of 10-granen bevatten.
(MEERGRANEN) Tevens voor broden die andere bloemsoorten, granen en zaden bevatten.
FRENCH.....Voor broden met een knapperlge korst en een luchtige textuur. Bij dit brood wordt geen
(FRANS BROOD) suiker toegevoegd.
PIZZA.....Een snelle deeg modus for pizza, focaccia of ander italiaans brood.
BAKE ONLY.....Modus voor alleen maar bakken.
(ALLEEN BAKKEN)

De bak modus kiezen

BAKE (BAKKEN)...Het toestel mengt automatisch alle ingrediënten, kneedt het deeg, laat het rijzen en bakt het tot brood.
BAKE (RAPID)..... Het toestel mengt de ingrediënten, kneedt het deeg en laat het rijzen en bakt het daarna
(BAKKEN (SNEL)) automatisch maar sneller dan in de standaard modus BAKE.
(In deze modus kan het brood dan wat minder hoog uitvallen.)
BAKE SANDWICH...Deze modus geeft een medium groot brood met een zachte korst. Uitstekend geschikt voor
(BAKKEN SANDWICH engelse sandwiches.
BROOD)
BAKE RAISIN.....De broodbakmachine bakt automatisch brood, net als in de Bakken functie. Een
(BAKKEN ROZIJN) alarmtoon zal klinken om u te laten weten wanneer u gedroogd fruit, zoals rozijnen, kunt toevoegen. Hierdoor wordt voorkomen dat deze kapot worden geslagen tijdens het kneden.
DOUGH (DEEG)... Het toestel bereidt automatisch het deeg voor pizza 's, tafelbroodjes, doughnuts, croissants, ongezuurde broodjes, enz.
DOUGH RAISIN....De broodbakmachine kneed automatisch deeg, net als in de DEEG functie. Een
(DEEG ROZIJN) alarmtoon zal klinken om u te laten weten wanneer u gedroogd fruit kunt toevoegen, net als in de BAKKEN ROZIJN functie.

-Met de 13-uur timer kan u alles 's avonds klaarmaken om dan de volgende ochtend wakker te worden met de heerlijke geur van versgebakken brood. Als u de timer gebruikt kan het resultaat soms wat anders uitvallen.
-U hoort acht bieptonen wanneer het bakken in de BAKE modus of het rijzen in de DOUGH modus beëindigd is.
-U hoort tevens een bieptoon in de BAKE RAISIN en de DOUGH RAISIN modus op het ogenblik dat de rozijnen, het gedroogd fruit en/of de noten dienen toegevoegd te worden.

Keuze van broodgrootte en korstkleur

De bepaling van de grootte van het brood en van de korstkleur is mogelijk in de volgende modi :
Indien de broodgrootte niet geselecteerd wordt, kiest het broodbakautomaat automatisch voor een L - (groot) brood met medium korstkleur.

Mode	Broodgrootte			Korstkleur		
Grootte / Kleur	L	M	S	Donker	Medium	Licht
BASIC BAKE	√	√	√	√	√	√
BASIC BAKE RAPID	√	√	√	√	√	√
BASIC BAKE RAISIN	√	√	√		√	√
WHOLE WHEAT BAKE	√	√	√			
WHOLE WHEAT BAKE RAPID	√	√	√			
WHOLE WHEAT BAKE RAISIN	√	√	√			

Verloop van het bakproces

NOTA :
- De opgegeven baktijden kunnen variëren al naargelang de temperatuur van de plaats waar de broodbakautomaat zich bevindt.
- De opgegeven tijden houden geen rekening met de timer funktie. De mogelijkheid om de timer te gebruiken voor de verschillende bakmodi wordt aangegeven met een "✓" in de hieronder vermelde tabel.
- Er is eer warmhoudtijd van 60 minuten na het beëindigen van het bakprogramma van 30 minuten of tot er op de STOP toets wordt gedrukt. Deze funktie is enkel beschikbaar voor de BAKE modi en niet voor de DOUGH of BAKE ONLY modi.
- Voor de BAKE RAISIN en DOUGH RAISIN modi is er tijdens het kneedproces een rustperiode van 1 minuut voor het toevoegen van rozijnen, gedroogd fruit of noten.

BAKE modi :

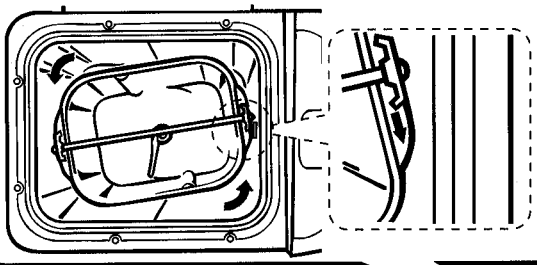
Modus		Basic Bake Basic Bake Sandwich	Basic Bake Rapid	Basic Bake Raisin	Whole Wheat Bake Whole Wheat Bake Sandwich Multigrain Bake	Whole Wheat Bake Rapid	Whole Wheat Bake Raisin	French Bake	Bake Only
PROCES	Rusten	30 ~ 60 min	—	30 ~ 60 min	60 ~ 90 min	15 min	60 ~ 90 min	40 min ~ 1 u 35 min	—
	Kneden	15 ~ 25 min	15 ~ 20 min	15 ~ 25 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	—
	Rijzen	2 u ~ 2 u 15 min	ong. 2 uren	2 u ~ 2 u 15 min	2 u 25 min ~ 3 uren	ong. 1 u 45 min	2 u 25 min ~ 3 uren	1 u 55 min ~ 4 u 10 min	—
	Bakken	50 min	35 min	50 min	50 min	45 min	50 min	55 min	15 ~ 70 min
Totaal		4 uren	1 u 55min	4 uren	5 uren	3 uren	5 uren	6 uren	15 ~ 70 min
Timer		✓			✓			✓	

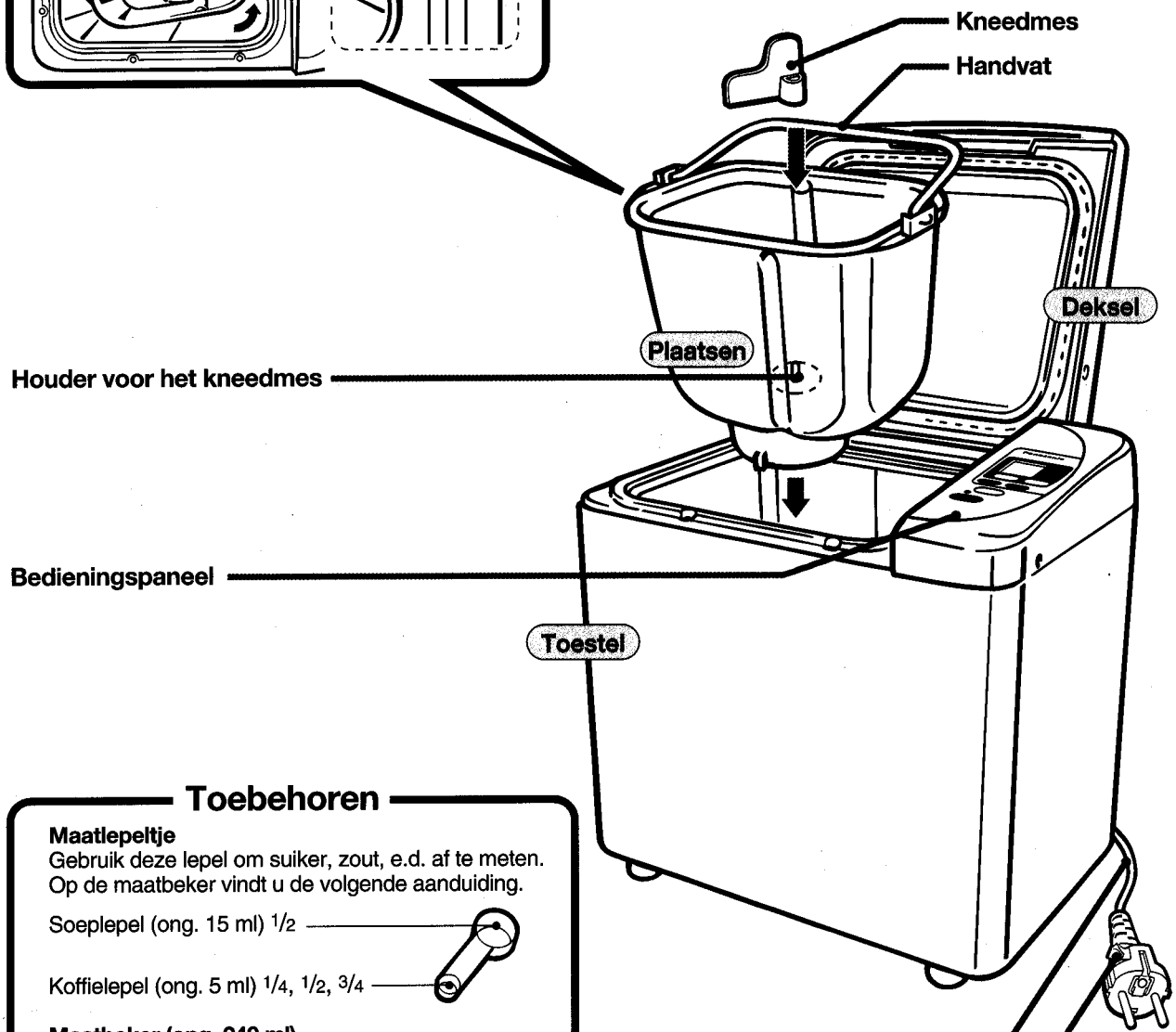
DOUGH modi :

Modus		Basic Dough Basic Dough Raisin	Whole Wheat Dough Whole Wheat Dough Raisin Multigrain Dough	French Dough	Pizza Dough
PROCES	Rusten	30 ~ 60 min	60 ~ 90 min	40 min ~ 1 u 35 min	—
	Kneden	15 ~ 25 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 15 min
	Rijzen	1 u 15 min ~ 1 u 35 min	2 u 25 min ~ 3 uren	1 u 55 min ~ 4 u 10 min	10 ~ 15 min
	Kneden	—	—	—	ong. 10 min
	Rijzen	—	—	—	ong. 10 min
Totaal		2 u 20 min	3 u 15 min	3 u 35 min	45 min
Timer					

Onderdelen

Bakblik
Plaats het bakblik in de broodoven en draai het volledig naar rechts. Zo staat het blik op zijn plaats.
Draai het blik naar links om het uit de oven te halen.





Toebehoren

Maatlepeltje
Gebruik deze lepel om suiker, zout, e.d. af te meten. Op de maatbeker vindt u de volgende aanduiding.

Soeplepel (ong. 15 ml) 1/2

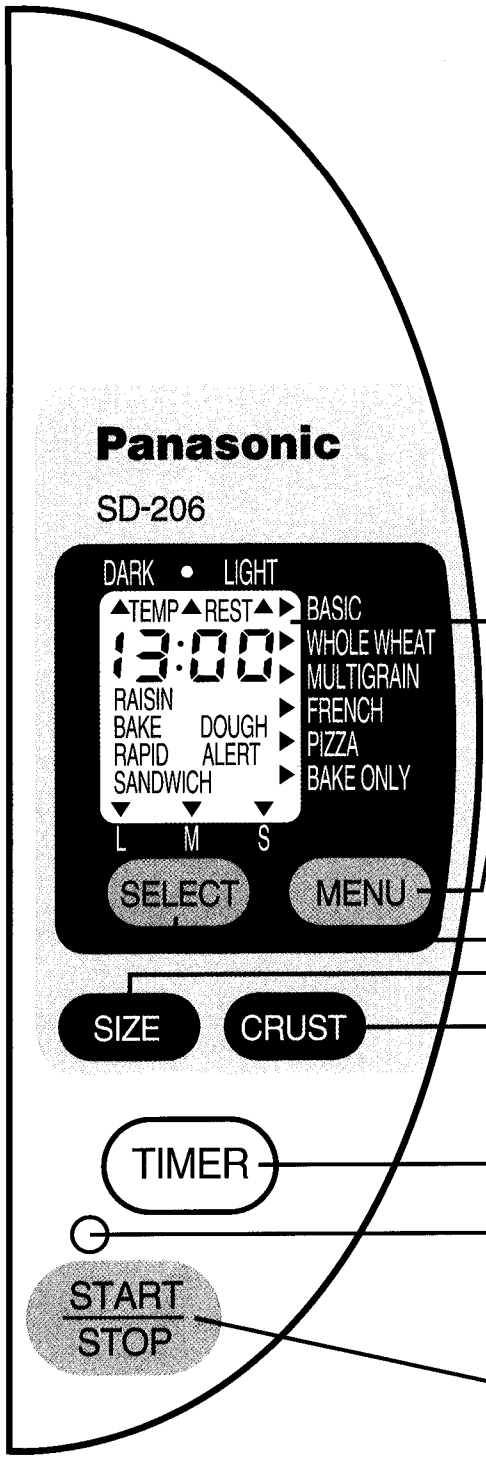
Koffielepel (ong. 5 ml) 1/4, 1/2, 3/4

Maatbeker (ong. 240 ml)
Gebruik deze beker om vloeistoffen af te meten. Voor sommige recepten is meer dan 240 ml. vloeistof nodig. Meet in dat geval eerst 200 ml. af, giet dit in het bakblik en meet daarna de rest af.

*** De vorm van de stekker kan verschillen van land tot land.**

Bedieningspaneel-Display/Funkties

Vergewis u ervan dat u de funktie van elke toets goed begrijpt alvorens de *Bread Bakery*® in gebruik te nemen.
Opmerking: Het bedieningspaneel van het toestel is bedekt met een beschermende film om krassen of schade tijdens het transport te vermijden.
U kunt deze film verwijderen en weggooien.



Display
Alle modi en aanduidingen worden hier als referentie afgebeeld.

MENU
Druk op deze toets om het type brood te kiezen:
BASIC (BASIS), WHOLE WHEAT (VOLKOREN), MULTIGRAIN (MEERGRANEN),FRENCH (FRANS BROOD), PIZZA of BAKE ONLY (ALLEEN BAKKEN), (In het geval u BASIC kiest, is het niet noodzakelijk op de MENU toets te drukken.)
Bij iedere druk op deze toets zullen de functies op de display een voor een worden doorlopen.

SELECT
Druk op deze toets om het gewenste programma te selecteren: BAKE (BAKKEN), BAKE RAPID (BAKKEN SNEL), BAKE SANDWICH (BAKKEN SANDWICH), BAKE RAISIN (BAKKEN ROZIJN), DOUGH (DEEG) of DOUGH RAISIN (DEEG ROZIJN). (Voor de modus BAKE (BAKKEN) dient u niet op deze toets te drukken).Telkens u op deze toets drukt, zal het display overeenkomstig veranderen.

SIZE (BROODGROOTTE)
Druk op deze toets om de broodgrootte te selecteren : BAKE (BAKKEN), BAKE RAPID (BAKKEN SNEL) & BAKE RAISIN (BAKKEN ROZIJN) modi voor BASIC (BASIS) en WHOLE WHEAT (VOLKOREN) broden.

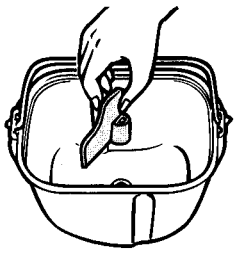
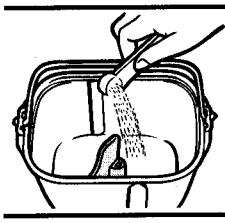
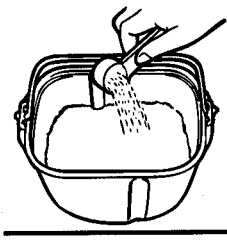
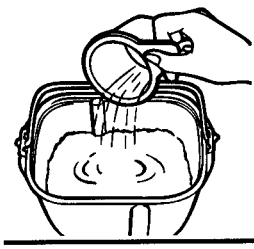
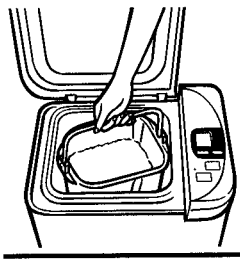
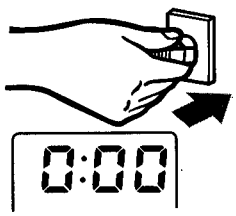
CRUST (KORST)
Druk op deze toets om de korstkleur te bepalen voor de BAKE (BAKKEN), BAKE RAPID (BAKKEN SNEL) & BAKE RAISIN (BAKKEN ROZIJN) modi voor BASIC (BASIS) broden.

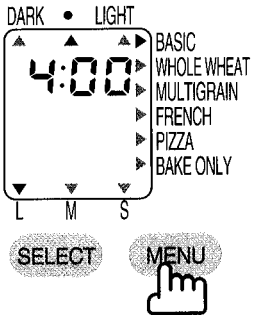
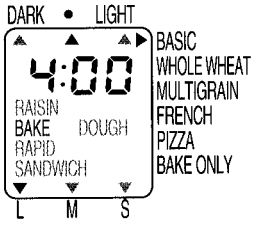
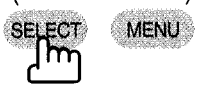
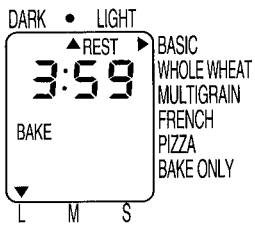
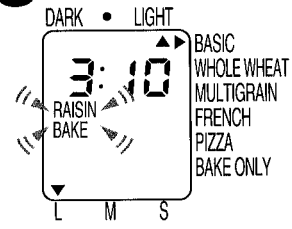
TIMER
Druk op deze toets om de timer in te stellen.
Telkens u op deze toets drukt gaat de tijd met 10 minuten vooruit. (Met 1 minuut voor de BAKE ONLY (ALLEEN BAKKEN) modus.) (De instelling van de timer verandert sneller als u op de toets blijft drukken.)

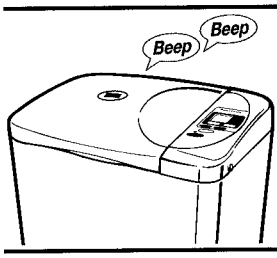
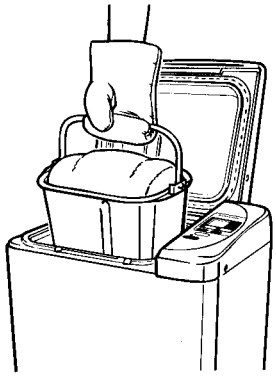
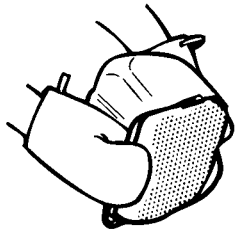
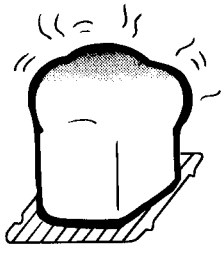
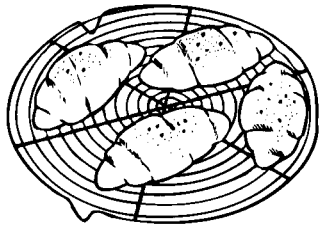
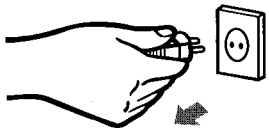
Verklikker
Het rode lampje gaat branden als het toestel in gebruik is.
Het knippert als het brood gebakken of als het deeg klaar is.
Het knippert eveneens, maar op een ander ritme, als er iets misloopt.

START/STOP
Druk op deze toets om de verrichting te beginnen of om de timer te starten.
Druk op deze toets om de verrichting te beëindigen of om de timer instelling te annuleren. (Om de verrichting te beëindigen moet u de toets gedurende 1 seconde ingedrukt houden.)

Gebruiksaanwijzing

	Handelingen	Opmerkingen
1	 Verwijder de bakvorm als volgt uit de broodbakmachine: Pak het handvat vast en draai de bakvorm een klein stukje linksom en trek het omhoog, uit de broodbakmachine. Vergewis u ervan dat het kneedmes en de houder voor het kneedmes vrij zijn van broodkruimels.	Het kneedmes moet los op de kneedmesas liggen en een beetje vrije slag hebben.
2	 Strooi de droge gist in de bakvorm.	De beste resultaten worden verkregen in het geval u de gist het eerst in de bakvorm doet, zodat dit onder alle andere ingrediënten ligt.
3	 Strooi de bloem en alle droge ingrediënten in de bakvorm. **Alleen voor RAISIN (ROZIJN) functies** U kunt gedroogd fruit (bijv. rozijnen) later in de bakvorm doen, nadat het alarm is afgegaan, om te voorkomen dat deze kapot worden geslagen door het kneedmes (zie handeling 10).	Bloem, poedermelk, zout, suiker, boter, enz. eerst.
4	 Giet water en enige andere vloeistoffen in de bakvorm.	
5	 Plaats de bakvorm in de broodbakmachine. Let erop dat de bakvorm goed op de bodem van de broodbakmachine staat. Vouw het handvat omlaag.	Veeg vloeistoffen en droge ingrediënten van de buitenkant van de bakvorm af alvorens deze in de broodbakmachine te plaatsen. In het geval de bakvorm niet goed in broodbakmachine wordt geplaatst, zal het deeg niet goed worden gekneed.
6	 Sluit het bovendeksel. Steek de stekker in het 230 V (230–240 V in het Verenigd Koninkrijk) stopcontact. 0:00 zal oplichten.	Zet de broodbakmachine weg van de rand van de tafel of het werkblad. De broodbakmachine kan trillen of bewegen tijdens het kneden. Plaats de broodbakmachine op een plaats waar het niet vanaf kan vallen in het geval de brood-bakmachine beweegt tijdens het kneden.

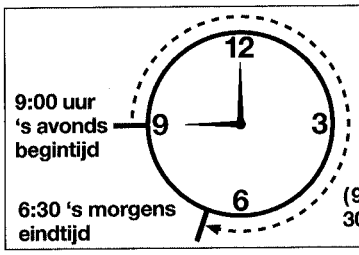
	Handelingen	Opmerkingen
7	 Druk op de MENU toets om WHOLE WHEAT (VOLKOREN) of MULTIGRAIN (MEERGRANEN) te kiezen. In het geval u BASIC (BASIS) kiest, is het niet noodzakelijk op de MENU toets te drukken.	Zie "Kiezen van de broodfunctie" op bladzijde 35.
8	 Druk op de SELECT (KIEZEN) toets om BAKE (BAKKEN SNEL), BAKE SANDWICH (BAKKEN SANDWICH BROOD), BAKE RAISIN (BAKKEN ROZIJN), DOUGH (DEEG) of DOUGH RAISIN (DEEG ROZIJN) te kiezen.  In het geval u BAKE (BAKKEN) kiest, is het niet noodzakelijk op de SELECT (KIEZEN) toets te drukken. SIZE Selecteer de grootte. CRUST Selecteer de korstkleur.	Zie "Kiezen van de bakfunctie" op bladzijde 35. Zie voor de mogelijkheid tot selectie van de broodgrootte en korstkleur op pagina 35.
9	START/STOP  De bovenstaande display is voor BASIC BAKE (BASIS-BAKKEN), L grootte (groot brood), medium korstkleur.	Druk op START/STOP. Het "berusten" begint. Tijdens het berusten wordt de temperatuur van de bakvorm en de ingrediënten vereffend. Nadat het berusten klaar is, zal vervolgens het kneden en het rijzen van het deeg beginnen, en tenslotte het bakken van het brood. De resterende tijd totdat het brood klaar is wordt op de display aangegeven in uren en minuten. (bijv. 3:59, 3:58...)	In het geval TEMP knippert, raadpleeg bladzijde 46. Tijdens het berusten zal niet worden gekneed. Het is mogelijk dat u een klikgeluid hoort tijdens de werking van de broodbakmachine. Dit duidt niet op een defect. Voor verdere informatie betreffende het berusten, kneden, rijzen en bakken, zie bladzijde 36. De benodigde tijd voor het berusten, kneden, rijzen en bakken zal variëren afhankelijk van factoren als spanningsvariatie en kamertemperatuur.
10	**Alleen voor RAISIN (ROZIJN) functies**  De bovenstaande display is voor BASIC BAKE RAISIN (BASIS-BAKKEN ROZIJN), L grootte (groot brood), Lichte korstkleur.	Tijdens de laatste fase van het kneden*, zal de alarmtoon achtmaal klinken, RAISIN BEEP (ROZIJN ALARM) zal knipperen en de broodbakmachine zal gedurende 1 minuut stoppen met kneden. Voeg het gedroogde fruit (bijv. rozijnen) tijdens deze periode toe, zodat deze niet kapot worden geslagen door het kneedmes. Sluit het bovendeksel en laat de broodbakmachine zo staan. Nadat de minuut verstreken is, zal het kneden worden hervat.	*42–72 minuten voor BASIC (BASIS) en 72–102 minuten voor WHOLE WHEAT (VOLKOREN) nadat op de START/STOP toets is gedrukt. Steek uw vinger niet in het deeg en raak de bakvorm niet aan bij het toevoegen van gedroogd fruit. Tijdens de werking van de brood-bakmachine mag u de bakvorm niet uit de broodbakmachine halen en de stekker niet uit het stopcontact trekken. **De timer kan in deze modus niet gebruikt worden.**

	Handelingen	Opmerkingen
11	 Nadat het brood of het deeg klaar is, zal het alarm achtmaal klinken en zal de overeenkomstige indicator knipperen.	
12	 Open het bovendeksel **onmiddellijk** en haal de bakvorm met ovenwanten uit de broodbakmachine. Druk op de START/STOP toets. De broodbakmachine houd het brood gedurende 1 uur warm of totdat op de START/STOP toets wordt gedrukt, om het condenseren van de stoom te voorkomen. In het geval u een DOUGH (DEEG) functie gebruikt, voert u de stappen uit volgens de vermeldingen in het bijgevoegde receptenboek.	**De bakvorm is bijzonder heet.** **Plaate do bakvorm niet op een plastic oppervlak. Wees voorzichtig bij het hanteren van de bakvorm.** In het geval het brood in de broodbakmachine wordt gelaten, is het mogelijk dat de korst bruiner wordt.
13	 Draai de bakvorm ondersteboven. Schud de bakvorm een paar keer om het brood eruit te laten vallen. In het geval het kneedmes tesamen met het brood eruit valt, gebruikt u een hittebestendig plastic keukengereedschap om het te verwijderen. In het geval u een DOUGH (DEEG) functie gebruikt, haalt u de bakvorm met ovenwanten uit de broodbakmachine.	**Het brood en het kneedmes zullen bijzonder heet zijn.** Metalen keukengereedschap kan de afwerklaag van het kneedmes beschadigen.
14	  Plaats het brood op een draadrooster om het te laten uitstomen en afkoelen.	Zie "Snijden en bewaren van het brood" op bladzijde 45.
15	 Nadat u klaar bent met het gebruiken van de broodbakmachine,trekt u de stekker uit het stopcontact.	Plaats de broodbakmachine minstens 1 uur afkoelen alvorens deze weer te gebruiken.

Gebruiken van de timer (alleen BAKE (BAKKEN) functie)

Voer dezelfde stappen uit als op bladzijden 40 tot en met 41, behalve stap 9. Vanaf stap 9 volgt u de onderstaande instructies.

Handelingen	Opmerkingen
TIMER Druk op de TIMER toets om de tijdsduur in te stellen waarna het brood klaar moet zijn. De tijdsduur kan worden ingesteld tussen 4 uur en 13 uur voor de BASIC (BASIS) menufunctie en tussen 5 uur en 13 uur voor de WHOLE WHEAT (VOLKOREN) en MULTIGRAIN (MEERGRANEN) menufuncties, tussen 6 uur en 13 uur voor de FRENCH (FRANS BROOD) menufunctie.	Zie bladzijde 38 voor verdere informatie betreffende de timertoetsen.

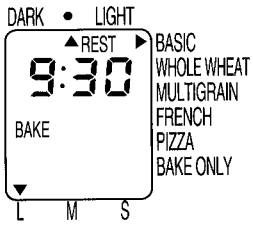


Voorbeeld:
In het geval de huidige tijd 9:00 uur 's avonds is en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 6:00 uur klaar is, stelt u de timer in op *"9:30"* (9 uur en 30 minuten), zijnde het tijdsverschil tussen de huidige (begin) tijd en de gewenste eindtijd.

START/STOP

Druk op de START/STOP toets.

Terwijl de timer loopt zal de broodbakmachine niet werken.



De bovenstaande display is voor BASIC BAKE (BASIS-BAKKEN.), L grootte (groot brood), medium korstkleur.

De resterende tijd totdat het brood klaar is wordt op de display aangegeven in uren en minuten.

GEBRUIK VAN DE BAKE RAPID (BAKKEN SNEL) modus

Volg de stappen 1 tot en met 6 zoals vermeld op pagina 39. Bij punt 7 selecteert u ofwel BASIC ofwel WHOLEWHEAT (er is geen mogelijkheid voor de BAKE RAPID modus voor MULTIGRAIN of FRENCH). Voor stappen 8 & 9, zie hierna :

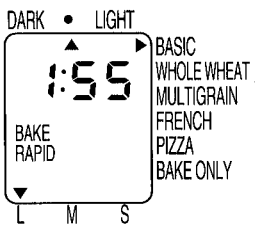
SELECT MENU

Druk op deze toets voor het selecteren van de BASIC: BAKE RAPID (voor witte en bruine broden) of de WHOLE WHEAT BAKE RAPID modus (voor volkoren broden).

START/STOP

Druk op START.

De timer kan in deze modus niet gebruikt worden.



De bovenstaande display is voor BASIC BAKE (BASIS-BAKKEN.), L grootte (groot brood), medium korstkleur.

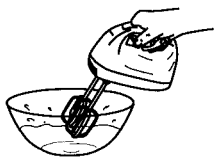
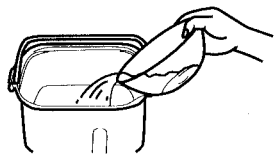
De resterende tijd wordt weergegeven in uren en minuten.

GEBRUIK VAN DE DOUGH (DEEG) modus

Volg de stappen 1 tot en met 7 zoals vermeld op pagina's 39 en 40.

	Handelingen	Opmerkingen
8	Druk op deze toets voor het selecteren van BASIC DOUGH (witte en bruine deegbereidingen), WHOLEWHEAT DOUGH (volkoren deegbereidingen), MULTIGRAIN DOUGH (meergranen deegbereidingen), FRENCH DOUGH (deegbereidingen voor franse broden) en PIZZA DOUGH (pizza deegbereidingen). Druk op START. De resterende tijd wordt weergegeven in uren en minuten.	-De tijd begint te lopen vanaf het rustproces tijdens hetwelke de temperatuur van de broodbakautomaat aangepast en de ingrediënten afgewogen worden.
9	Wanner het deegbereidingsprogramma beëindigd is worden er 8 bieptonen weergegeven en begint de verklikker te knipperen. Druk op STOP wanneer het biepen ophoudt. Neem het bakblik uit de broodbakautomaat. Sluit het deksel en haal de stekker uit het stopcontact. Wanneer het biepen stopt, verdwijnt de indicatie op de display. De verklikker blijft echter knipperen tot wanneer op de STOP toets gedrukt wordt.	
10	Geef aan het deeg zijn uiteindelijke vorm en bak de deegbereiding in een conventionele oven (zie kookboek in bijlage).	
11	Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van het gebakken brood uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.	**De timer kan in deze modus niet gebruikt worden.**

GEBRUIK VAN DE BAKE ONLY (ALLEEN BAKKEN) modus

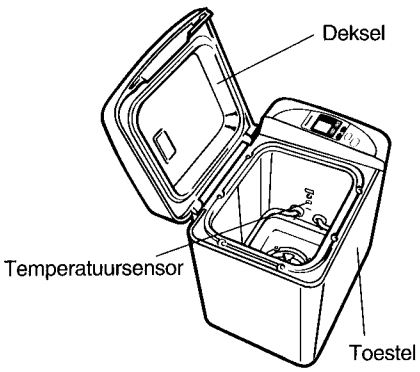
	Handelingen	Opmerkingen
1	 Bereid het deeg in een afzonderlijke kom.	Voor meer inlichtingen zie het bijgeleverde kookboek.
2	 Verwijder het kneedmes en giet het deeg in het bakblik.	
3	Druk op de MENU toets om het BAKE ONLY (ALLEEN BAKKEN) programma te selecteren.	

	Handelingen	Opmerkingen
4	Druk op de TIMER toets tot wanneer de gewenste tijd in het display verschijnt (van 15 tot 70 minuten). **De timer kan niet gebruikt worden voor het uitstellen van de starttijd van het bakprogramma.**	
5	Druk op START/STOP.	
6	Volg de stappen 11 tot en met 15 op pagina 41 **Nota :** Indien na het verstrijken van de baktijd, het gebak niet voldoende gebakken is, kunt u door het volgen van de stappen 3 & 4 de baktijd verlengen. De bijkomende baktijd kan slechts éénmalig van 1 tot 15 minuten bij geprogrammeerd worden (per stappen van 1 minuut).	Het bakblik is heet. Pas op u niet te verbranden.

Nederlands

Het toestel schoonmaken

Alvorens het toestel te reinigen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het afkoelen.

	**Toestel en deksel** Het toestel en het deksel moeten afgeveegd worden met een vochtige doek. Gebruik enkel milde detergenten. Gebruik geen reinigingsmiddelen, staalwollen sponsjes of andere schuurmiddelen. Gebruik geen benzine, verdunners, alkohol en dergelijke. **Temperatuursensor** Veeg de sensor voorzichtig af en vermijdt het ombuigen.
	Is het kneedmes moeilijk te verwijderen, giet dan wat lauw water in het afgekoelde bakblik en laat het gedurende ongeveer 5–10 minuten rusten. Het kneedmes zal gemakkelijker loskomen. Verwijder en reinig steeds het kneedmes en het bakblik na elke bakbeurt. Gebruik geen bijtende produkten of schuurmiddelen. Gelieve deze onderdelen niet in de afwasmachine te stoppen.
	Maatbeker en maatlepeltje Reinigen en afdrogen. Gelieve deze onderdelen niet in de afwasmachine te stoppen.

1. Vergewis u ervan dat het toestel en het bakblik binnenin goed droog zijn alvorens ze weg te bergen.
2. De binnenkant van de broodbakautomaat en het deksel kan door het veelvuldig bakken wat verkleuren.

Snijden en bewaren van het brood

Laat het brood op een draadrooster afkoelen alvorens het te snijden of te bewaren.

Snijden van zelfgebakken brood

Zelfgebakken brood kan met een broodmes worden gesneden.

Leg het brood op zijn zijkant en snij het met een zagende beweging.

Bewaren van zelfgebakken brood

Nadat het brood volledig is afgekoeld op kamertemperatuur, wikkelt u het in een folie of een plastic zak om het vers te houden.
Om het meest te genieten van vers zelfgebakken brood, eet u het brood zo snel mogelijk op.

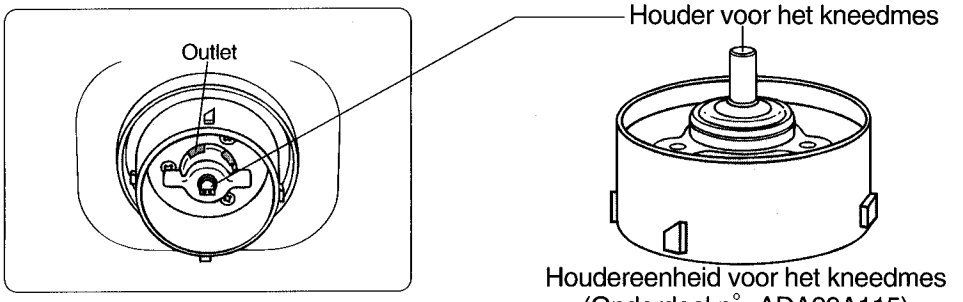
In het geval u het brood gedurende een langere tijd wilt bewaren, wikkelt u het goed in en vriest u het in. Het is beter het brood te snijden alvorens het in te vriezen.

De ingrediënten lopen over in het bakblik

—Na langdurig gebruik kan het voorvallen dat een kleine hoeveelheid van de ingrediënten uit het bakblik lekken. Dit is normaal. Het bakblik werd zodanig ontworpen dat er ingrediënten in de houdereenheid voor het kneedmes kunnen terechtkomen zonder dat het draaien wordt stopgezet.

—Als de houder voor het kneedmes niet meer draait, moet deze eenheid vervangen worden door een nieuwe.

Neem contact op met de Panasonic servicedienst voor reparatie en aanschaf van vervangsonderdelen.
Controleer het onderdeelnummer van de kneedmesaseenheid.

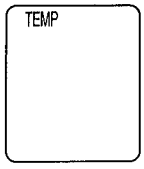


Houdereenheid voor het kneedmes
(Onderdeel n° ADA29A115)

Technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V (230–240 V voor het Verenigd Koninkrijk), wisselstroom 50 Hz
Stroomverbruik	550 W
Inhoud	max. 500 gr bloem min. 300 gr bloem
Timer	Digitale timer (tot max. 13 uur)
Bescherming	Zelfterugstellende bescherming van de motor
Afmetingen (h×b×d)	Ong. 35.5×34.0 ×23.2 cm
Gewicht	Ong. 7.1 kg.
Toebehoren	Maatbeker, maatlepeltje

Aanduidingen op het display bij ongewone situaties

Situatie	Reden/Oorzaak	Oplossing/Herstarten
 **TEMP** wordt op de display afgebeeld.	De broodbakmachine is te heet (heter dan 40°C). Dit kan zich voordoen bij ononderbroken gebruik, U moet de broodbakmachine laten afkoelen alvorens deze weer te gebruiken.	Laat de broodbakmachine onaangeroerd staan. Nadat de broodbakmachine tot beneden de 40°C is afgekoeld zal **TEMP** uitgaan op de display en zal de rode indicator uitgaan. Hierdoor wordt aangegeven dat de broodbakmachine klaar is voor gebruik.
ALERT wordt op de display afgebeeld.	De stroomvoorziening werd onderbroken gedurende 10 minuten of korter. (De stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of een zekering is gesprongen.)	In het geval de onderbreking van de stroomvoorziening van korte duur is, zal de werking van de broodbakmachine niet worden beïnvloed. In het geval de stroomvoorziening binnen 10 minuten is hersteld, zal de broodbakmachine de werking voortzetten,echter, het is mogelijk dat het brood niet goed gebakken wordt.
0:00 wordt op de display afgebeeld.	De stroomvoorziening werd onderbroken gedurende langer dan 10 minuten. (Een stroomstoring heeft zich voorgedaan, de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of een zekering is gesprongen.)	Haal het deeg uit de bakvorm en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
Het brood is in het geheel niet gebakken, ondanks dat de broodbakmachine heeft gewerkt.	De bescherming van de motor is in werking getreden. Dit doet zich alleen voor in het geval de broodbakmachine te vol is of een buitensporige kracht op de motor wordt uitgeoefend. Na ongeveer 30 minuten zal de motor automatisch weer beginnen te werken.	Controleer of de kneedmesas rond kan draaien. **Ja** ⇩ Let erop dat u niet te veel of te harde/zware ingrediënten gebruikt en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten. **Nee** ⇩ De broodbakmachine moet worden gerepareerd.

Nederlands

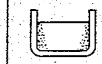
Motorbeveiliging

Indien het bakblik te zwaar beladen wordt zal de motorbeveiliging het toestel automatisch uitschakelen. Na ongeveer 30 minuten zal het toestel terug in werking treden, Het is aangeraden met verse ingrediënten te herbeginnen.

OPLOSSING 1: Indien het kneden belemmerd wordt door te hard deeg, verwijder dan het deeg uit het bakblik. Het toestel zal na 30 minuten terug in werking treden.

OPLOSSING 2 : Controleer of het kneedmes roteert. Indien wel, zal het toestel terug in werking treden na 30 minuten, indien niet, contacteer een door Panasonic erkende hersteldienst.

Alvorens een beroep te doen op een Service Center (dienst-na-verkoop)

			BAKRESULTATEN: / Kijk het volgende na:	De verklikker noch het display gaan branden.	Er komt rook uit de dampgaten. Het ruikt naar verbrand.	De randen van het brood zakken in en de bodem is vochtig.	Het brood is teveel gerezen.	Het is ingevallen na een te hoge rijzing.	Het brood rijst niet genoeg.	Geen gist of niet genoeg gist: Er ligt bloem bovenop het brood.	Geen gist of niet genoeg gist: Het brood is niet bruin genoeg.	Geen gist of niet genoeg gist: De randen zijn bruin en bedekt met bloem. Binnenin is het brood heel kleverig 	Geen gist of niet genoeg gist: en niet gebakken.	Niet genoeg gebakken.	De sneetjes zijn ongelijk en kleverig.
WERKINGSFOUTEN			De stekker steekt niet in het stopcontact.	○											
			Er werden ingredienten gemorst op het verwarmingselement.		○										
			Stroomonderbreking (display 0:00)								○			○	
			Na het opstarten werd op de toets START/STOP gedrukt.								○			○	
			Het deksel is blijven openstaan tijdens de werking.											○	
			De selectie van de modus was verkeerd (modus DOUGH (DEEG) werd ingesteld).											○	
			Het brood werd na het bakken te lang in het bakblik gelaten.			○									
			Het brood werd na het bakken onmiddellijk gesneden (de damp had niet kunnen ontsnappen).												○
			Er werd water toegevoegd nadat de bloem was gekneed.									○			
			Het kneedmes werd niet correct in het bakblik geplaatst.							○					
PROBLEMEN MET DE INGREDIENTEN	FOUTIEVE HOEVEELHEDEN	Bloem	Niet genoeg												
			Teveel				○						○		
		Gist	Niet genoeg						○		○				
			Teveel				○	○							
			Geen gist								○				
		Water	Niet genoeg						○				○		
			Teveel				○	○							
		Geen zoetmakers							○						
	Er werden andere ingredienten gebruikt dan voorgeschreven.						○		○						
	Bloem		De gebruikte bloem was oud.						○						
			Er werd een verkeerde bloemsoort gebruikt.				○		○						
	Gist		De gist werdniet als eerste in het bakblik gegoten, of de gist is voor het kneden in contact gekomen met vloeistoffen.				○		○						
			De gebruikte gist was oud.						○						
			Er werd een verkeerde gistsoort gebruikt.						○						
	Het water bevindt zich niet op kamertemperatuur.								○						

Nederlands

Principes de base pour la cuisson du pain à l'aide du *Bread Bakery*®

Caractéristiques de base

Choix de pains

BASIC..... Pour un pain blanc tendre à l'intérieur et présentant une croûte dorée et croustillante. ou pour des pains de froment ou seigle à base de la farine blanche. Consulter les recettes pour plus de précisions sur la fabrication du pain blanc et sur les variantes possibles avec des farines de froment ou de seigle.
(Pains à base de farine de blé raffinée)

WHOLE WHEAT..... Pour des pains comprenant entre 51 et 100% de farine de blé intégrale. Ces pains sont riches en fibres, en vitamines du groupe B et en vitamine E. Consulter les recettes pour tous renseignements sur la fabrication de divers types de pains à base de farine intégrale.
(Pains à base de farine de blé intégrale)

MULTIGRAIN..... Pour des pains comprenant de la farine blanche, de blé intégrale, partiellement intégrale de froment 25% ou de 10 céréales. Ces pains incluent des autres farines, céréales et graines.
(Pain multi-grains)

FRENCH ..... Pour des pains à la croûte croustillante et à la mie aérée. Son goût est agréable, car le sucre ne fait pas partie de ses ingrédients.
(Pain parisien)

PIZZA..... Mode de préparation rapide de la pâte des pizza, focaccia et autres pains italiens.

BAKE ONLY..... Mode limité au programme de cuisson.
(Cuisson seule)

Modes de cuisson

BAKE..... L'appareil mélange automatiquement les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis cuit.
(cuisson standard)

BAKE RAPID..... L'appareil procède comme en mode BAKE standard, c'est-à-dire qu'il mélange automatiquement les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis la cuit, à la différence près que toutes ces opérations sont effectuées plus rapidement. (Il est possible, avec ce mode de cuisson, que le pain lève moins qu'en mode standard.)
(cuisson rapide)

BAKE SANDWICH..... L'appareil prépare automatiquement un pain de taille moyenne avec une croûte plus souple, qui se prête parfaitement à être tranché pour réaliser de délicieux sandwiches.
(Cuisson de sandwiches)

BAKE RAISIN..... L'appareil procède comme en mode BAKE standard. Un signal sonore se fait entendre lorsqu'il est temps d'ajouter des fruits secs, tels que raisins, noix, etc. ou du fromage.
(cuisson raisin)

DOUGH (pâte)..... L'appareil prépare automatiquement de la pâte pour pizza, petits pains, beignets, croissants, couronne de pain (pain yiddish), etc.

DOUGH RAISIN..... L'appareil procède comme en mode DOUGH (pâte) standard. Un signal sonore se fait entendre lorsqu'il est temps d'ajouter des fruits secs, tels que raisin, noix, etc. ou du fromage.
(pâte raisin)

-L'appareil peut être programmé jusqu'à 13 heures à l'avance. Si vous désirez vous réveiller avec la délicieuse odeur du pain frais, il vous suffit de tout préparer la veille au soir et de laisser l'appareil cuire votre pain durant la nuit.
-Le signal sonore retentit huit fois lorsqu'est terminée la cuisson du pain dans un des modes BAKE ou lorsque la pâte a fini de lever en mode DOUGH.
-Le signal sonore retentit également en mode BAKE RAISIN et en mode DOUGH RAISIN lorsque le four s'arrête pendant 1 minute au cours du pétrissage, le temps d'incorporer des raisins, des noix et/ou des fruits secs en morceaux.

Sélection de la taille du pain et de la couleur de la croûte

La taille et la couleur de la croûte peuvent être choisis dans les modes suivants :
En l'absence de sélection, le four à pain *Bread Bakery*® choisit automatiquement la taille la plus élevée et une croûte moyenne.

Mode	Sélection de la taille			Sélection de la croûte/couleur		
Taille / Couleur	L	M	S	Foncée	Moyenne	Pâle
BASIC BAKE	√	√	√	√	√	√
BASIC BAKE RAPID	√	√	√	√	√	√
BASIC BAKE RAISIN	√	√	√		√	√
WHOLE WHEAT BAKE	√	√	√			
WHOLE WHEAT BAKE RAPID	√	√	√			
WHOLE WHEAT BAKE RAISIN	√	√	√			

Procédures de cuisson

REMARQUE : • La durée de chaque procédure varie en fonction de la température ambiante.

- Les durée suivantes sont d'application si vous n'utilisez pas le programmateur. (Vous pouvez employer le programmateur pour un mode donné pour autant qu'une coche (✓) figure dans la colonne "Programmateur".)
- Tous les modes BAKE sont suivis d'une période de maintien à température de 60 minutes maximum qui commence dès que la cuisson est terminée et qui prend fin au moment où vous appuyez sur le touche STOP. Le maintien à température n'est pas disponíble dans les modes DOUGH et dans le mode BAKE ONLY.
- Dans les modes BAKE RAISIN et DOUGH RAISIN, le pétrissage s'interrompt pendant 1 minute, le temps d'incorporer des raisins, des noix et des fruits secs.

Modes BAKE

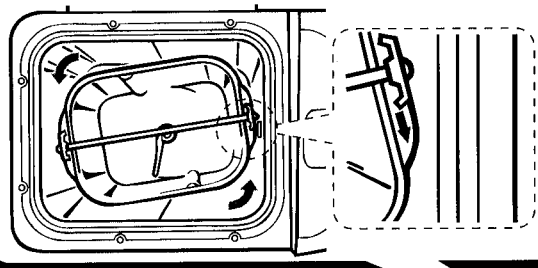
Mode		Basic Bake Basic Bake Sandwich	Basic Bake Rapid	Basic Bake Raisin	Whole Wheat Bake Whole Wheat Bake Sandwich Multigrain Bake	Whole Wheat Bake Rapid	Whole Wheat Bake Raisin	French Bake	Bake Only
Procédure	Repos	30 ~ 60 min	—	30 ~ 60 min	60 ~ 90 min	15 min	60 ~ 90 min	40 min ~ 1 hr 35 min	—
	Pétrissage	15 ~ 25 min	15 ~ 20 min	15 ~ 25 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	—
	Levée	2 hr ~ 2 hr 15 min	Environ 2 heures	2 hr ~ 2 hr 15 min	2 hr 25 min ~ 3 heures	Environ 1 hr 45 min	2 hr 25 min ~ 3 heures	1 hr 55 min ~ 4 hr 10 min	—
	Cuisson	50 min	35 min	50 min	50 min	45 min	50 min	55 min	15 ~ 70 min
Total		4 heures	1 hr 55min	4 heures	5 heures	3 heures	5 heures	6 heures	15 ~ 70 min
Programmateur		✓			✓			✓	

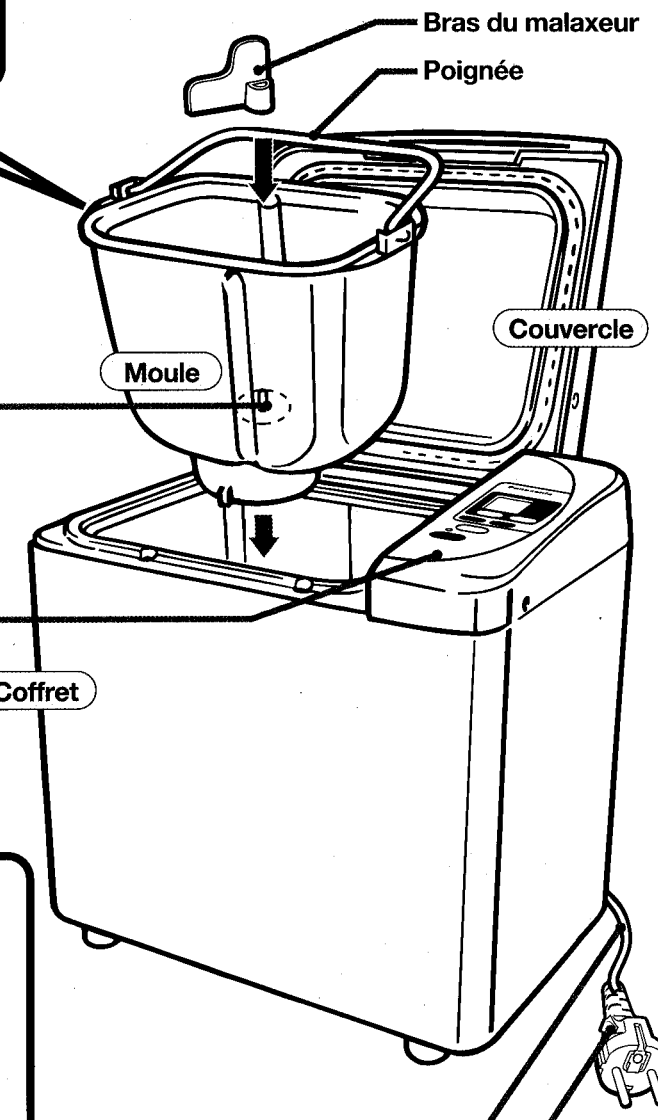
Modes DOUGH

Mode		Basic Dough Basic Dough Raisin	Whole Wheat Dough Whole Wheat Dough Raisin Multigrain Dough	French Dough	Pizza Dough
Procédure	Repos	30 ~ 60 min	60 ~ 90 min	40 min ~ 1 hr 35 min	—
	Pétrissage	15 ~ 25 min	10 ~ 20 min	10 ~ 20 min	10 ~ 15 min
	Levée	1 hr 15 min ~ 1 hr 35 min	2 hr 25 min ~ 3 heures	1 hr 55 min ~ 4 hr 10 min	10 ~ 15 min
	Pétrissage	—	—	—	Environ 10 min
	Levée	—	—	—	Environ 10 min
Total		2 hr 20 min	3 hr 15 min	3 hr 35 min	45 min
Programmateur					

Nomenclature des pièces

Moule à pain
Insérez le moule dans le récipient du four, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à verrouillage complet.
Pour retirer le moule, il vous suffira de tourner dans le sens inverse.





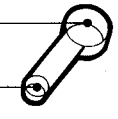
* La forme de la fiche varie selon les pays de l'Union Européenne.

Accessoires

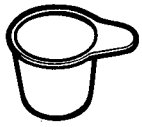
Cuiller de mesure
A utiliser pour mesurer la quantité de sucre, sel, etc. Vous trouverez l'indication suivant.

Cuiller à soupe (±15 mL) 1/2

Cuiller à thé (±5 mL) 1/4, 1/2, 3/4



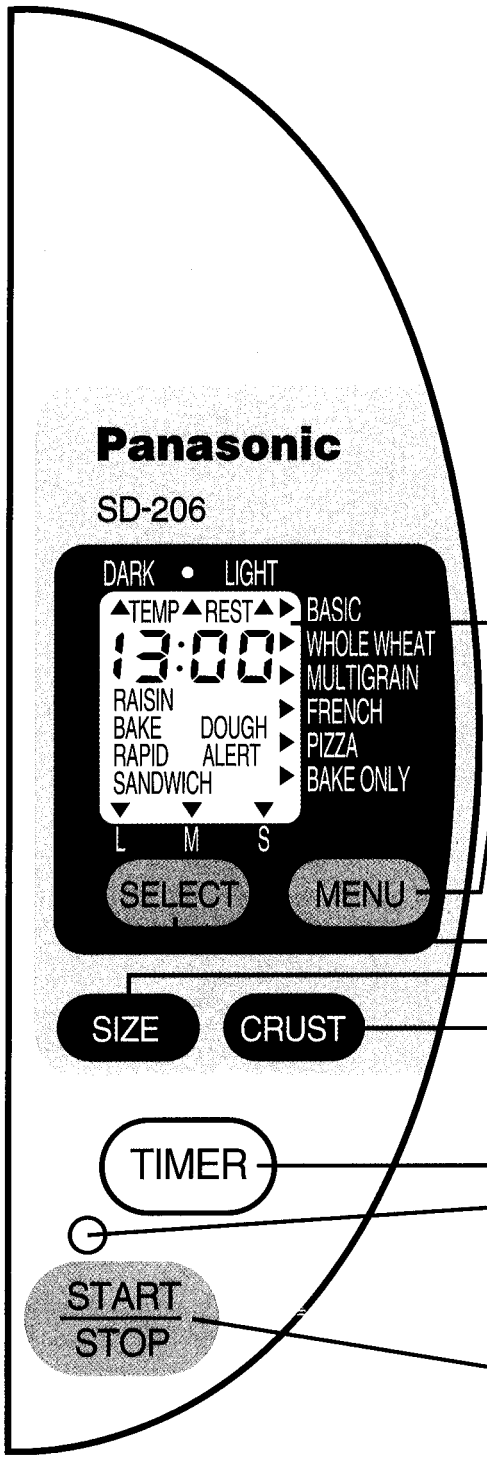
Récipient gradué (±240 ml)
A utiliser pour mesurer le volume des liquides. Pour certaines recettes, le volume de liquide requis est supérieur à 240 ml. Dans ce cas, mesurez tout d'abord 200 ml, versez-les dans le moule à pain puis mesurez le volume restant.



Fonctions du tableau de commande/Panneau d'affichage

Avant d'utiliser le *Bread Bakery*®, étudiez attentivement la fonction de chaque touche de commande.

REMARQUE: Le panneau de commande est recouvert d'un film plastique qui le protège de toute rayure et de tout dommage durant le transport.
Vous pouvez enlever et jeter ce film avant l'utilisation.



Fenêtre d'affichage
Tous les choix de pains et modes de cuisson proposés sont repris sur la fenêtre d'affichage à titre de référence.

Touche MENU
Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type de pain: BASIC (PAIN DE BASE), WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER) MULTIGRAIN, FRENCH (PAIN PARISIEN), PIZZA ou BAKE ONLY (CUISSON SEULE). (Il n'est pas nécessaire d'utiliser cette touche pour le pain de base.) Sur chaque pression de cette touche, l'affichage change en conséquence.

Touche SELECT (Sélection)
Appuyer sur cette touche pour sélectionner le programme souhaité: BAKE (CUISSON), BAKE RAPID (CUISSON RAPIDE), BAKE SANDWICH (CUISSON DE SANDWICHES), BAKE RAISIN (CUISSON RAISIN), DOUGH (PÂTE) ou DOUGH RAISIN (PÂTE RAISIN). (Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche pour sélectionner le mode BAKE (CUISSON)). A chaque pression sur cette touche, les indications affichées à l'écran changent en conséquence.

Touche SIZE (Format)
Appuyer sur cette touche pour sélectionner la taille des pains de type BASIC (PAIN DE BASE) et WHOLE WHEAT (BLE ENTIER) pour les modes BAKE (CUISSON STANDARD), BAKE RAPID (CUISSON RAPIDE) et BAKE RAISIN (CUISSON RAISIN).

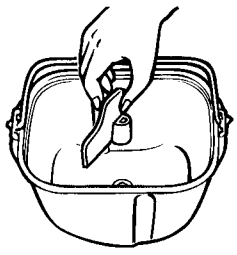
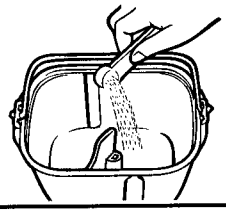
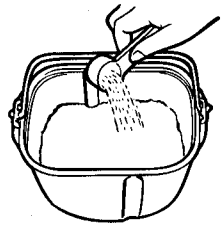
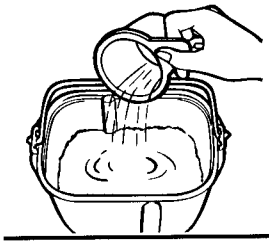
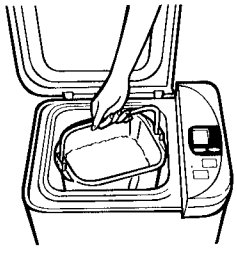
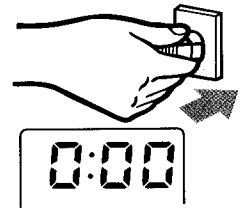
Touche CRUST (Croûte)
Appuyer sur cette touche pour sélectionner la couleur de la croûte des pains de type BASIC (PAIN DE BASE) pour les modes BAKE (CUISSON STANDARD), BAKE RAPID (CUISSON RAPIDE) et BAKE RAISIN (CUISSON RAISIN).

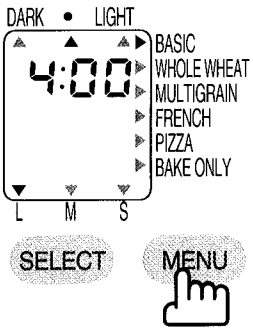
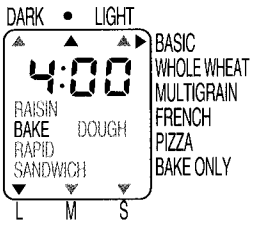
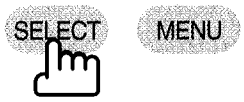
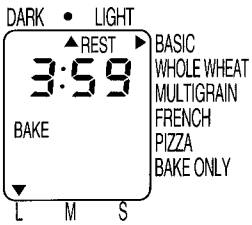
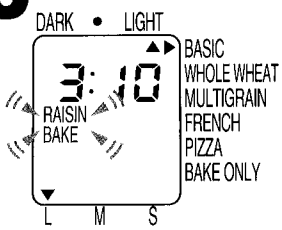
Touche TIMER (Programmateur)
Cette touche permet de régler le programmateur.
Le programmateur avance de 10 minutes à chaque pression sur cette touche. (1 minute en mode BAKE ONLY.)
(Vous pouvez accélérer le réglage en maintenant cette touche enfoncée.)

Témoin lumineux de contrôle
Le témoin lumineux rouge s'allume lors de la mise en marche de l'appareil. Il clignote lorsque la cuisson du pain ou la fabrication de la pâte est terminée. Il clignote également, mais selon une fréquence différente, en cas de fonctionnement anormal ou défaillant.

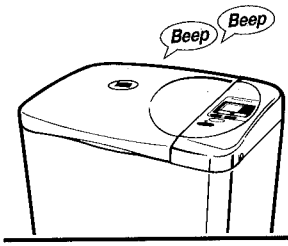
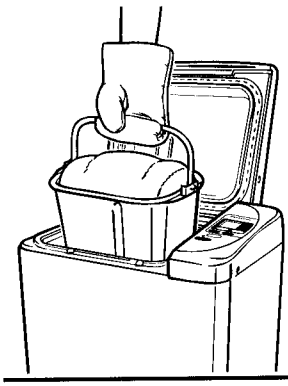
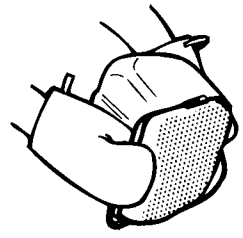
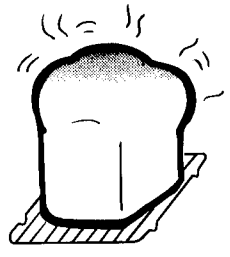
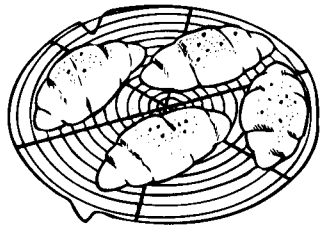
Touche START/STOP (Marche/Arrêt)
Cette touche permet de mettre l'appareil en marche ou de lancer le programmateur. Une nouvelle pression sur cette touche aura pour effet d'arrêter l'appareil en cours d'utilisation ou d'annuler le réglage du programmateur. (Pour arrêter l'appareil, maintenez cette touche enfoncée pendant 1 seconde.)

Français

	Étapes	Commentaires
1	 Retirez le moule du récipient du four. Placez le bras du malaxeur sur son axe de fixation. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus de pain sur le malaxeur ou son axe de fixation.	Le bras du malaxeur est conçu pour s'adapter aisément sur l'axe, sans serrage et avec un certain jeu.
2	 Versez la *levure* dans le moule.	Pour un résultat optimal, la levure doit toujours être versée en premier lieu, de telle sorte qu'elle se trouve en dessous de tous les autres ingrédients.
3	 Versez la farine et tous les ingrédients secs dans le moule. **Mode RAISIN seulement** Il est possible d'attendre le signal sonore pour ajouter les fruits secs (ex.: raisins, noix, fromage) afin de prévenir qu'ils ne soient broyés pendant le mélange (voir l'étape 10).	
4	 Versez l'eau et, éventuellement, les autres liquides dans le moule.	
5	 Replacez le moule à l'intérieur du récipient. S'assurer que le bac touche le fond du four. Baissez la poignée. Fermez le couvercle.	Essuyer toute humidité ou retirer tout corps étranger de la surface extérieure du bac avant de l'insérer dans l'appareil. Si le moule n'est pas parfaitement bien placé, le pétrissage de la pâte ne pourra pas s'effectuer correctement.
6	 Refermez le couvercle et branchez l'appareil dans une prise de 230 V. (230–240 V en Royaume Uni) 0:00 s'éclaire.	Éloigner l'appareil du bord de la table ou du comptoir de cuisine. L'appareil peut vibrer ou bouger durant le pétrissage ; placez l'appareil là où il ne risque pas de tomber.

	Étapes	Commentaires
7	 Appuyer sur la touche MENU pour sélectionner WHOLE WHEAT ou MULTIGRAIN. Pour sélectionner BASIC, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche.	Voir "Choix de pains" à la page 49.
8	 Appuyer sur la touche SELECT pour choisir la cuisson rapide (BAKE RAPID), raisin (BAKE RAISIN), cuisson de sandwiches (BAKE SANDWICH), la pâte (DOUGH) ou la pâte raisin (DOUGH RAISIN).  Pour la cuisson standard (BAKE), il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche. Sélectionner la taille. Sélectionner la couleur de la croûte.	Voir "Mode de cuisson" à la page 49. Voir les tailles et les couleurs disponibles, à la page 49.
9	  L'affichage ci-dessus est pour la cuisson standard du pain de base, taille L, couleur moyenne. Appuyer sur la touche START / STOP. La période de repos débute. Cette période permet de stabiliser la température du bac et des ingrédients. Après la période de repos, l'appareil entreprend le pétrissage, la levée et finalement la cuisson. La durée de cuisson est affichée en heures et en minutes. (3:59, 3:58...)	Si l'indication "TEMP" clignote, voir à la page 60. Il n'y a aucun mélange durant la période de repos. Il se peut que pendant la marche du four un léger cliquetis se fasse entendre ; ce phénomène est normal. Pour plus d'information sur le processus de cuisson de chaque mode, voir à la page 50. Le temps requis pour chacune de ces étapes varie selon l'alimentation électrique et la température de la pièce.
10	**Sélections raisin seulement**  L'affichage ci-dessus est pour la cuisson standard du pain raisin, taille L, couleur pâle. Durant la dernière partie du pétrissage*, une tonalité est émise à huit reprises, l'indication "RAISIN BEEP" clignote et le pétrissage arrête pour une minute. Ajouter les fruits secs, noix, fromage durant cette période afin d'éviter qu'ils ne soient broyés. Refermer le couvercle. Après une minute, le pétrissage continue. **L'utilisation du programmateur n'est pas possible dans ce mode.**	*42 à 72 min pour le pain de base, 72 à 102 minutes pour le pain de blé entier après une pression sur la touche START/ STOP. Ne pas mettre les doigts dans le bac ou toucher à la pâte lors de l'addition des ingrédients à la tonalité. Durant le fonctionnement, ne pas retirer le bac ni débrancher l'appareil.

Français

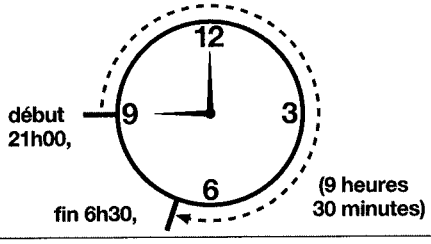
	Étapes	Commentaires
11	 Une fois le pain ou la pâte prête, la tonalité se fait entendre à huit reprises et le témoin lumineux clignote.	
12	 Ouvrez **promptement** le couvercle et retirez le moule du four à pain à l'aide de gants isolants. Appuyez sur la touche START/STOP Le four à pain garde le pain au chaud pendant 1 heure ou jusqu' à ce qu' on pousse sur le bouton START/STOP afin de prévoir la condensation de la vapeur. Pour les modes de préparation de pâte suivre les instructions dans le livre de recettes.	**Le moule étant brûlant, ne le posez pas sur une surface plastifiée ou sensible à la chaleur.** **Manipulez le moule avec précaution.** Si le pain est laissé dans l'appareil, l'extérieur du pain peut brunir.
13	 Renversez le moule et secouez-le plusieurs fois pour démouler le pain. Si le bras du malaxeur reste attaché à la base du pain, détachez-le à l'aide d'un ustensile en plastique résistant à la chaleur.	**Le pain et le bras du malaxeur sont brûlants.** N' utilisez pas d'ustensile en métal, vous risqueriez d'endommager ou de griffer le bras du malaxeur.
14	 Placez le pain sur une grille métallique afin de laisser la vapeur s'évaporer et le pain refroidir. 	
15	Débranchez l'appareil après utilisation.	Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 1 heure avant de le réutiliser.

Français

Utilisation du programmateur (le mode BAKE seulement)

Suivre les étapes décrites aux pages 53–54, à l'exception de l'étape 9. A partir de l'étape 9, respectez les instructions ci-dessous.

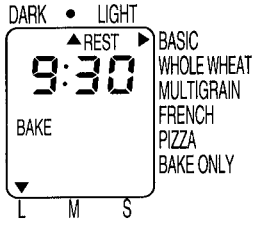
Étapes	Commentaires
Appuyer sur la touche TIMER afin de régler la durée souhaitée pour la cuisson du pain (celle-ci doit être comprise entre 4 et 13 heures pour le pain blanc (BASIC) et entre 5 et 13 heures pour le pain complet et multi-graines (WHOLE WHEAT et MULTIGRAIN), entre 6 et 13 heures pour le pain parisien (FRENCH).	Pour plus d'informations sur les touches de commande du programmateur, consultez la page 52.



Exemple :
il est 21h00 au moment du réglage du programmateur et vous voulez que le pain soit prêt pour 6h30 le lendemain matin. Vous devez donc régler le programmateur sur *9:30* (9 heures et 30 minutes), ce qui correspond au temps requis pour la fabrication et la cuisson du pain.

Appuyer sur la touche START/STOP.

Aucune action ne se produit mais le programmateur continue à fonctionner.

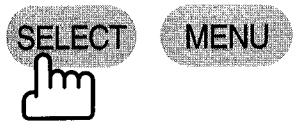


La durée de cuisson apparaît à l'affichage en heures et en minutes.

L'affichage ci-dessus est pour la cuisson standard du pain de base, taille L, couleur moyenne.

Utilisation du mode BAKE RAPID

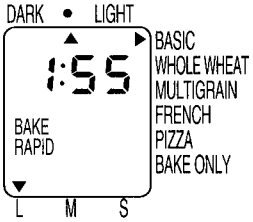
Suivre les ètapes 1– 6 ci-dessus. A l'étape 7, choisir BASIC ou WHOLE WHEAT, car il n'y a pas de mode BAKE (RAPID) pour le pain complet ou parisien. (MULTIGRAIN ou FRENCH). Pour les étapes 8 et 9, respectez les instructions ci-dessous.



Appuyer sur cette touche pour sélectionner le mode de cuisson rapide du pain blanc et du pain gris (BASIC BAKE RAPID) ou le mode de cuisson rapide du pain complet (WHOLE WHEAT BAKE RAPID).

Appuyer sur la touche START.

L'utilisation du programmateur n'est pas possible dans ce mode.



Le temps restant apparait en heures et en minutes.

L'affichage ci-dessus pour la cuisson, rapide du pain de base, taille L, couleur moyenne.

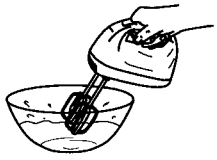
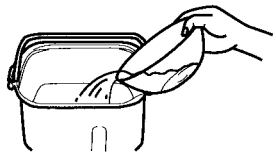
Français

Utilisation du mode DOUGH

Suivre les étapes 1 à 7 comme mentionées sur les pages 53 & 54.

	Étapes	Commentaires
8	SELECT Appuyer sur cette touche pour sélectionner BASIC DOUGH (pour la pâte à pain blanc et à pain gris), WHOLE WHEAT DOUGH (pour la pâte à pain au blé entier), MULTIGRAIN DOUGH (pour la pâte à pain complet), FRENCH DOUGH (pour la pâte à pain parisien) et PIZZA DOUGH (pour la pâte à pizza). START/STOP Appuyer sur la touche START. Le temps restant apparaît en heures et en minutes. * L'appui de la touche START n'entraîne pas le mélange des ingrédients. (Le temps restant sera plus long si la température ambiante est élevée.)	–Une période de repos commence pour permettre au moule et aux ingrédients d'atteindre la température requise.
9	Le signal sonore retentit huit fois et le témoin lumineux clignote dès que la pâte est prête. Appuyer sur la touche STOP quand le signal sonore s'arrête. Retirer le moule, refermer le couvercle et débrancher l'appareil. START/STOP L'affichage s'éteint dès que le signal sonore s'arrête, mais le témoin continue de clignoter jusqu'à ce que la touche STOP soit enfoncée.	
10	Modeler la pâte et la laisser lever une demière fois avant de la cuire dans un four conventionnel, selon les indications de la recette.	
11	Une fois la cuisson terminée, retirer le pain du four à l'aide des gants isolants, puis le laisser refroidir sur une grille métallique.	**L'utilisation du programmateur n'est pas possible dans ce mode.**

Utilisation du mode BAKE ONLY

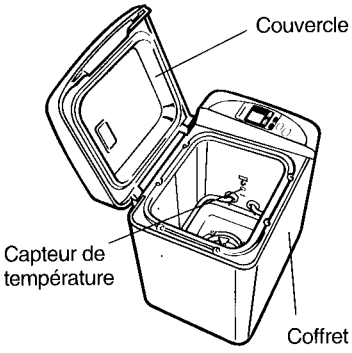
	Étapes	Commentaires
1	 Préparer la pâte dans un bol.	Pour plus d'informations, suivre les instructions du livre de recettes.
2	 Verser le mélange dans le moule à pain en ayant préalablement retiré le malaxeur.	
3	MENU Appuyer sur la touche MENU pour choisir BAKE ONLY (Cuisson seule).	

Français

	Étapes	Commentaires
4	Appuyer sur la touche TIMER pour régler la durée requise (entre 15 et 70 minutes). **Le programmateur ne peut être utilisé pour différer le temps de démarrage du programme de cuisson.**	
5	Appuyer sur la touche START/STOP.	
6	Suivre les étapes 11–15 de la page 55 pour terminer la cuisson. **Remarque:** Une fois la cuisson terminée, vous pouvez en vérifier l'homogénéité en perçant le cœur du pain avec une broche. Si le pain n'est pas assez cuit, poursuivez la cuisson en procédant de la manière indiquée aux étapes 3 et 4 ci-dessus. La durée de cuisson supplémentaire ne peut être réglée qu'une seule fois, de 1 à 15 minutes par incréments de 1 minute.	Veillez à ce que l'humidité présente à l'intérieur du four à pain et du moule soit complètement disparue avant de ranger l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

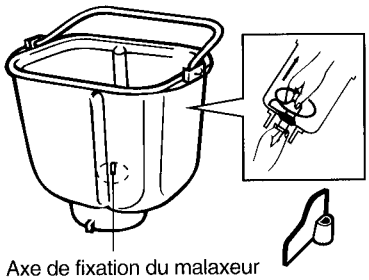


Coffret et couvercle
Nettoyez le coffret et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez uniquement un détergent liquide non abrasif.

N'utilisez ni poudre à récurer, ni tampon en paille de fer, ni aucune matière abrasive.

N'utilisez ni benzène (détachant), ni dissolvant, ni alcool, ni aucun liquide de ce type.

Capteur de température
Essuyez-le délicatement en veillant à ne pas le plier.



Moule et malaxeur
Si vous éprouvez des difficultés à retirer le malaxeur du moule en faisant pivoter son axe, versez de l'eau tiède dans le moule préalablement refroidi et laissez-la reposer 5–10 minutes. Retirez ensuite le malaxeur.

Après chaque untilisation, retirez toujours le malaxeur et lavez le moule avec du détergent liquide doux, sinon vous risquez de le griffer.

N'utilisez aucun autre matériau abrasif.

Ces éléments ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Récipient gradué et cuiller de mesure.
Rincez et essuyez.

Ces éléments ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

1. Laissez tous les éléments sécher complètement avant de ranger l'appareil.
2. L'intérieur peut éventuellement se colorer suite aux dépôts laissés par les cuissons successives.

Découpage du pain en tranches et conservation

Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le découper et de le ranger.

Découpage du pain en tranches

Le pain peut être coupé à l'aide d'un couteau à pain.

Posez le pain à plat et coupez les tranches en appuyant sur le couteau avec un mouvement de va-et-vient.

Conservation du pain

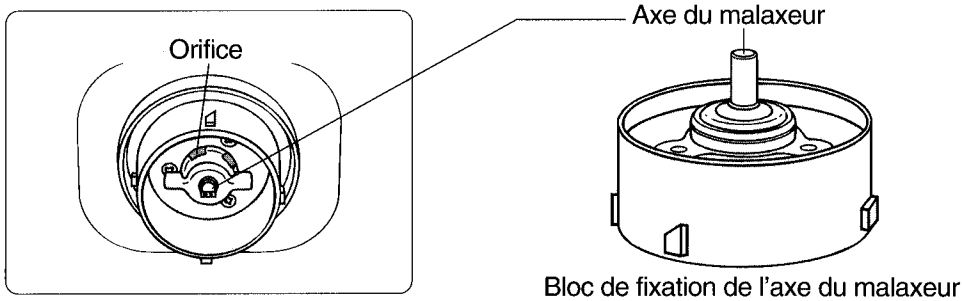
Une fois le pain parfaitement refroidi à température ambiante, enveloppez-le d'une feuille ou d'un sac en plastique afin de préserver sa fraîcheur. Pour apprécier pleinement le goût du pain frais, essayez de le consommer assez rapidement. Toutefois, si vous désirez le conserver plus longtemps et ne le consommer que plus tard, emballez-le soigneusement et mettez-le au congélateur. Il est conseillé de couper le pain en tranches avant de le congeler.

Fuites au niveau du moule

-Il est possible, en cas d'utilisation intensive, que de faibles quantités d'ingrédients s'échappent de l'orifice du moule. Cela est normal. Le moule est conçu de manière à que les ingrédients contenus dans le bloc de fixation de l'axe du malaxeur puissent être retirés pour éviter tout blocage au niveau de la rotation.

-Si l'axe du malaxeur est bloqué et ne peut pas tourner, il est nécessaire de remplacer tout le bloc de fixation de l'axe par un bloc neuf.

-Consultez, pour ce faire, le Centre Technique Panasonic agréé. Vérifiez le numéro de référence du bloc de fixation de l'axe.

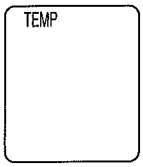


Bloc de fixation de l'axe du malaxeur
(N° réf. ADA 29A115)

Caractéristiques techniques

Alimentation	230 V (230–240 V pour le Royaume Uni) CA., 50 Hz
Consommation	550 W
Contenu	500 g de farine max. 300 g de farine min.
Minuterie	Numérique (jusqu'à 13 heures à l'avance)
Dispositif de protection	Relais de protection du moteur à réenclenchement automatique
Dimensions (H×L×P)	Environ 35,5× 34 × 23,2 cm
Poids	Environ 7,1 kg.
Accessoires	Récipient gradué, cuiller de mesure

Indications en cas de défaillance

Condition	Cause	Solution
 **"TEMP"** apparaît à l'affichage.	Le four est à température élevée (plus de 40°C). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées. Vous devez laisser l'appareil se refroidir avant toute nouvelle utilisation.	Dès que le four a atteint une température inférieure à 40°C, le message **"TEMP"** disparaît et le témoin lumineux rouge s'éteint. Pour réutiliser l'appareil, appuyez successivement sur SELECT et START.
L'indication **"ALERT"** est affichée.	Il y a eu une coupure de courant de 10 minutes ou moins (débranchement accidentel du fil d'alimentation ou claquage d'un fusible).	Si la coupure n'est que de très courte durée, les résultats ne souffriront pas de l'interruption. Si l'alimentation est rétablie dans un délai de 10 minutes, le fonctionnement du four se poursuit normalement. Cependant, les résultats peuvent laisser à désirer.
L'indication "0:00" est affichée.	L'alimentation électrique a été interrompue pendant plus de 10 minutes (panne de courant, débranchement du fil d'alimentation, court-circuit, claquage d'un fusible, etc.)	Retirez la pâte et recommencez avec des ingrédients frais.
Non cuit, malgré indication du contraire.	Le dispositif de protection du moteur est en fonction. Ceci se produit lors d'une pression excessive ou d'une surcharge du moteur. Après environ 30 minutes, le moteur se remet automatiquement en marche.	Vérifiez si l'arbre de la lame tourne. **Oui** : S'assurez de ne pas avoir utilisé trop d'ingrédients ou des ingrédients trop lourds ou trop durs. Recommencez avec des ingrédients frais. **Non** : Consultez un centre de service.

Dispositif de protection du moteur

Si le four est surchargé et si le moteur subit une force excessive, le dispositif de protection arrête le moteur. Ce n'est que 30 minutes plus tard environ qu'il se remet en marche automatiquement. Il est alors conseillé de recommencer avec de nouveaux ingrédients.

Solution 1

Si le malaxeur est bloqué par de la pâte durcie, retirez-la. L'appareil redémarre 30 minutes plus tard.

Solution 2

Vérifiez si l'axe du malaxeur du four à pain tourne librement Dans l'affirmative, redémarrez le four à pain 30 minutes plus tard. Si le malaxeur est bloqué, l'appareil doit être réparé.

Mesures à prendre avant d'appeler le service technique

Procédez aux vérifications suivantes : / RÉSULTATS DE CUISSON :			Témoin lumineux non allumé et pas de message.	Emission de fumée depuis clapet de sécurité. Odeur de fumée.	Côtés du pain s'affaissent et le fond est humide.	Pain lève trop.	Pain retombe après avoir trop levé.	Pain ne lève pas assez.	Pas levé ou pas assez levé.				Pain pas cuit.	Difficile à couper en tranches égales-pâte collante.
									Farine sur dessus du pain	Fond bruni	Côtés brunis mais couverts de farine, centre pâteux et non cuit.	Côtés brunis mais farine dans le fond.		
ERREURS DE MANIPULATION	Appareil débranché.		○											
	Ingrédient répandu sur élément chauffant.			○										
	Panne de courant (affichage: 0.00).									○			○	
	Pression sur touche START/STOP aprés la mise en marche.									○			○	
	Ouverture du couvercle supérieur en cours d'opération.												○	
	Erreur de sélection du mode (mode DOUGH choisi).												○	
	Pain laissé dans le moule trop longtemps après cuisson.				○									
	Pain coupé en tranches juste après cuisson (humidité non évaporée).													○
	Eau ajoutée après malaxage de la farine.										○			
	Placement incorrect du bras du malaxeur dans moule.								○					
PROBLEMES AU NIVEAU DES INGREDIENTS	Erreurs de dosage	Farine	Pas assez											
			Trop			○						○		
		Levure	Pas assez					○		○				
			Trop			○	○							
			Pas du tout							○				
		Eau	Pas assez					○				○		
			Trop			○	○							
		Ni sucre ni édulcorant						○						
	Ingrédients utilisés différents de ceux prescrits.					○		○						
	Farine	Trop vieille.						○						
		Non adaptée.				○		○						
	Levure	Pas placée dans moule en premier ou liquides en contact avec levure avant pétrissage.				○		○						
		Trop vieille.						○						
		Non adaptée						○						
	L'eau n'est pas à temperature ambiante.							○						

Français

Français

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.
Central P.O. Box 288, Central Osaka 530-91, Japan

DZ50E129
MU0698-0 Printed in Japan

2 Cookery book

Panasonic

Bread Bakery®

Automatisch broodbakautomaat

Four à pain automatique

De Warme Bakker bij u thuis: geurige recepten

La Boulangerie chez vous: recettes savoureuses

SD-206

Geachte Klant,

Vooreerst houden wij eraan u te bedanken voor het vertrouwen dat u stelt in de Panasonic broodoven.
Hopelijk beleeft u er veel plezier mee en komt u tot het bakken van fantastische én vooral zeer smakelijke broden.

De recepten die u op de volgende bladzijden vindt, zijn hier in België door mij ontwikkeld met bakbloem die in ons land te koop aangeboden wordt. Ik heb voornamelijk getest met de bloem van AVEVE, omdat er een enorme keuze aan bloemsoorten beschikbaar is en ze tevens over het ganse land te verkrijgen is.
Ook de firma INTERGRAIN was zo vriendelijk haar bloemsoorten ter beschikking te stellen. Niets belet u er echter van andere merken te gebruiken, maar u dient er dan wel rekening mee te houden dat bloem een natuurlijk produkt is en de ene soort bloem bv. meer vocht opslorpt dan een andere soort.
Dit houdt de mogelijkheid in dat u de opgegeven ingrediënten in kleine mate zal dienen aan te passen.

Wij hebben getracht om u alles zo duidelijk mogelijk te maken. Mocht u nog vragen hebben, mag u mij **Marleen PONNET (02/481.04.42)** gerust kontakteren, wel enkel op **MAANDAG** van **10.00 tot 12.15 en van 13.00 tot 16.00 uur.** Ben ik er niet, dan zal mijn collega Carine CORRIDOR uw telefoonnummer alsook uw vragen noteren zodat ik u zo snel mogelijk kan terugbellen.

Ik ben er oprecht van overtuigd dat u met de Panasonic broodoven een zeer goede keuze gemaakt heeft en wens u verder nog enorm veel bakplezier !

Marleen PONNET
White Goods Consulente

NOTA :
1. Voor de verschillende verkooppunten van AVEVE, kunt u terecht op het tel. nummer 016/24.26.25.
2. Voor INTERGRAIN kunt u terecht op het tel. nummer 04/240.37.00 of 01. Deze bloem is momenteel echter enkel te verkrijgen in de provincie Luik.

HOE BAK JE EEN SMAKELIJK BROOD ?

Alle ingrediënten hebben hun eigen karakteristieken die een grote invloed uitoefenen op het eindresultaat van het brood.

DE BASISINGREDIENTEN

BLOEM

Tarwebloem :
Is het best geschikt voor wit brood of als basis voor andere broden.
Huishoudbloem
Is goedkoper maar niet zo geschikt voor brood.
Zelfrijzende bloem :
Niet geschikt voor de broodoven.
Patisserie bloem :
Is fijnder gemalen en enkel geschikt voor deegbereidingen in de broodoven (bv. voor taartendeeg).
Voltarwebloem :
Is gemaakt door de volledige graankorrel te malen. 100 % volkorenbrood zal dan ook zwaarder van textuur zijn en daardoor minder hoog rijzen.
Andere bloemsoorten :
Zoals soja, spelt, rogge, enz. worden gebruikt om extra smaak en voedingswaarde aan het brood toe te voegen.

In de meeste grootwarenhuizen zijn deze verschillende bloemsoorten klaar gemengd te koop.
De boerenbond, de AVEVE, heeft een compleet gamma van de meest uiteenlopende bloem- en graansoorten. Zij verkopen tevens verschillende bloemsoorten speciaal voor de broodoven en bevatten alle ingrediënten die het bakken vergemakkelijken.

ZOUT

Verstevigt de structuur van het deeg en maakt het elastischer.

SUIKER

- Geeft een zoete smaak.
- Geeft zachtheid en een fijnere structuur.
- Geeft een donkere korst.
- Stimuleert de gist.

Opgepast : Geen parelsuiker in de broodoven gebruiken, kan de tefallaag van uw bakblik beschadigen.

VETSTOF

- Verbetert de zachtheid en de smaak van het brood.
- Geeft smaak aan het brood.
- Houdt het vochtgehalte in het brood op peil.
- Geeft luchtigheid aan bladerdeeg.
- Men mag boter, margarine, smout, minarine voor bakken en braden of olie gebruiken.

MELK & MELKPRODUKTEN

- Verbeteren de smaak van het brood.
- Verhogen de voedingswaarde van het brood.
- Men mag melk of melkpoeder gebruiken.

VLOEISTOFFEN

Men dient rekening te houden met het vloeistofgehalte van andere ingrediënten zodat men in geen enkel geval het aangegeven vloeistofgehalte overschrijdt.

GIST

Men mag verse gist of gedroogde gist gebruiken.
Geen bakpoeder of andere chemische rijsmiddelen.

GRANEN & ZADEN

Zijn apart te koop en geven een andere smaak aan de bloem, bv. lijnzaad, zonnebloempitten, zemelen, enz...
Meergranenbrood is reeds klaar gemixt in de handel, in supermarkten en bij de boerenbond AVEVE (10-granenbrood) te verkrijgen.
Er bestaan tevens mixen met een bepaalde graansoort zoals haverzemelenbloem, speltbloem, sojabloem, enz...
Deze mixen zijn eenvoudiger om mee te werken en geven een beter resultaat daar de verhouding bloem en granen reeds afgemeten is.

EIEREN

Verbetert de smaak en de textuur van het brood.
Men dient steeds rekening te houden met het aangegeven vochtgehalte (water of melk) bij het toevoegen van eieren, zodat men de aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.

NOTEN

Men mag in stukjes gehakte noten gebruiken.
Het brood zal wel niet zo hoog rijzen wanneer men noten aan het deeg toevoegt.

KRUIDEN

Mogen in kleine hoeveelheden gebruikt worden om de smaak van het brood te veranderen.
Het goede resultaat van het brood hangt af van een groot aantal factoren waaronder oa.
de bloemkwaliteit. Hierbij denken wij aan de bewaarplaats en temperatuur van de opslagruimte. Een andere belangrijke factor is dat de bloemkwaliteit van jaar tot jaar kan verschillen door de kwaliteit van de oogst die wegens weersomstandigheden beter of slechter kan zijn.
Bij slechte kwaliteit kan het deeg niet hoog genoeg rijzen of na het rijzen terug instorten.

OM TOT EEN OPTIMAAL BAKRESULTAAT TE KOMEN ...

DIENT MEN REKENING TE HOUDEN MET DE VOLGENDE FACTOREN :

- De broodoven niet in een tochtige ruimte plaatsen.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn.
- De gist dient vers te zijn.
- Het zout en de gist gescheiden houden.
- Bij de broodbereidingen een beetje suiker toevoegen voor een beter resultaat.
- Ervoor zorgen dat de bloem goed vers is.
- Altijd de maten afgestreken gebruiken.

NUTTIGE TIPS

- Bij de "RAPID" modus zal het brood minder hoog rijzen. Deze modus is beter geschikt voor brood dat suiker bevat, zoals chocoladebroodjes, brioche brood, roggemafje, enz..
- Volkorenbrood zal ook minder hoog rijzen dan wit brood; daarom gebruikt men beter de modus "WHOLE WHEAT", zodat het brood langer kan rijzen.
- Als men de timer gebruikt zal het brood hoger rijzen.
- Indien u verse gist gebruikt moet u deze eerst oplossen in een beetje lauw water.
- Als u met gedroogde gist werkt, gebruik dan de kleine kant van de maatlepel om de gist af te meten.
  Dit is gelijk aan de inhoud van een kleine maat, de andere kant aan die van een grote maat.
- Wilt u een minder zwaar brood, dan kan u de hoeveelheid bloem iets verminderen en meer water toevoegen.
- Let wel dat de hoeveelheid gist moet behouden worden.

Volgorde van toevoeging :

1. Gist
2. Suiker
3. Bloem
4. Water
5. Zout
6. Boter

ENKELE WOORDJES UITLEG

MENU TOETS

Met de MENU TOETS, kiest u eerst het hoofdprogramma. Door op deze toets te drukken, verspringt het pijltje tot de gewenste functie verkregen wordt :

1 x drukken voor BASIC (BASIS)
2 x drukken voor WHOLE WHEAT (VOLKOREN)
3 x drukken voor MULTIGRAIN (MEERGRANEN)
4 x drukken voor FRENCH (FRANS BROOD)
5 x drukken voor PIZZA
6 x drukken voor BAKE ONLY (ALLEEN BAKKEN)

SELECT TOETS

Met de SELECT TOETS, selecteert u het gewenste programma.

1 x	drukken voor	BAKE (BAKKEN)	(programma van 4 uur)
2 x	drukken voor	BAKE RAPID (BAKKEN SNEL)	(programma van 1u55)
3 x	drukken voor	BAKE SANDWICH (SANDWICH BROOD)	(programma van 4 uur)
4 x	drukken voor	BAKE RAISIN (BAKKEN ROZIJN)	(programma van 4 uur)
5 x	drukken voor	DOUGH (DEEG)	(programma van 2u20)
6 x	drukken voor	DOUGH RAISIN (DEEG ROZIJN)	(programma van 2u20)

SIZE TOETS & CRUST TOETS

Als laatste drukt men op de SIZE TOETS om de broodgrootte (large, medium, small) te bepalen en op de CRUST TOETS (licht, medium, donker) voor het selecteren van de korstkleur. Is alles goed ingesteld, dan drukt men op START zodat het bakprogramma kan beginnen.

In dit boekje vindt u bij elk recept de programmaties die dienen te gebeuren, zodat verkeerd instellen haast onmogelijk wordt !

RECEPTEN VOOR WIT BROOD / RECEPT VOOR TOASTBROOD

MODUS BASIC BAKE LARGE & MODUS BASIC BAKE LARGE RAPID

Ingrediënten

1 1/2	kleine mt gedroogde gist
1/2	grote mt suiker
500 gr	"Surfina" bloem (AVEVE)
330 ml	water
1	grote mt boter
1 1/2	kleine mt zout

Programmatie

1 x	op menu drukken
(1 x	op select drukken voor de RAPID MODE - geeft een minder luchtig brood)
1,2,3 x	op crust drukken
1 x	op start drukken

MODUS BASIC BAKE SMALL & MODUS BASIC BAKE SMALL RAPID

Ingrediënten

1/2	kleine mt gedroogde gist
1/4	kleine mt suiker
300 gr	"Surfina" bloem (AVEVE)
200 ml	water
1/2	grote mt boter
1/2	kleine mt zout

Programmatie

1 x	op menu drukken
(1 x	op select drukken voor de RAPIDMODE - geeft minder luchtig brood)
2 x	op size drukken
1,2,3 x	op crust drukken
1 x	op start drukken

MODUS BASIC BAKE MEDIUM & MODUS BASIC BAKE MEDIUM RAPID

Ingrediënten

1	kleine mt gedroogde gist
1 1/2	kleine mt suiker
450 gr	"Surfina" bloem (AVEVE)
300 ml	water
1	grote mt boter
1	kleine mt zout

Programmatie

1 x	op menu drukken
(1 x	op select drukken voor de RAPID MODE - geeft minder luchtig brood)
1 x	op size drukken
1,2,3 x	op crust drukken
1 x	op start drukken

MODUS BASIC BAKE SANDWICH

Ingrediënten

1	kleine mt gedroogde gist
1/2	kleine mt suiker
400 gr	"Surfina" bloem (AVEVE)
260 ml	water
1	grote mt boter
1 1/2	grote mt zout

Programmatie

1 x	op menu drukken
2 x	op select drukken
1 x	op start drukken

Opmerking

Dit recept geeft een mals brood (redelijk vochtig) met een bruine korst, ideaal om te toasten.

MODUS BASIC BAKE RAISIN

RECEPTEN VOOR ROZIJNENBROOD OF CHOCOLADEBROOD

MODUS BASIC BAKE RAISIN LARGE

Ingrediënten

2	kleine mt gedroogde gist
50 gr	suiker
1	zakje vanillesuiker
500 gr	"Surfina" bloem (AVEVE)
300 ml	melk
1	ei
2 1/2	grote mt boter
1 1/2	kleine mt zout
100 gr	rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

1 x	op menu drukken
3 x	op select drukken
1,2,3 x	op crust drukken (liefst de medium korstkleur)
1 x	op start drukken

MODUS BASIC BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrediënten

1 1/2	kleine mt gedroogde gist
45 gr	suiker
1	zakje vanillesuiker
450 gr	"Surfina" bloem (AVEVE)
270 ml	melk
1	ei
2	grote mt boter
1	kleine mt zout
80 gr	rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

1 x	op menu drukken
3 x	op select drukken
1 x	op size drukken
1,2,3 x	op crust drukken (liefst light of medium korstkleur)
1 x	op start drukken

MODUS BASIC BAKE RAISIN SMALL

Ingrediënten

1	kleine mt gedroogde gist
30 gr	suiker
1	zakje vanillesuiker
300 gr	"Surfina" bloem (AVEVE)
170 ml	melk
1	ei
1	grote mt boter
1/2	kleine mt zout
60 gr	rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

1 x	op menu drukken
3 x	op select drukken
2 x	op size drukken
1,2,3 x	op crust drukken (liefst light of medium korstkleur)
1 x	op start drukken

OPMERKING

Voor deze recepten mag u ook de "Boerenluxe" bloem van AVEVE gebruiken. In dat geval het recept volgen zoals vermeldt op de verpakking.

RECEPTEN VOOR DEEGBEREIDINGEN

TAARTENDEEG (Deeg voor 2 taarten)

Ingrediënten

60 gr	suiker
2	kleine mt gedroogde gist
500 gr	patisserie bloem
100 ml	melk
3	eieren
100 gr	boter
1 1/2	kleine mt zout

Programmatie

5 x	op select drukken
1 x	op start drukken

RECEPT VOOR SUIKERTAART

Ingrediënten

500 gr	taartendeeg
3	eieren
1	kleine mt boter
1 dl	slagroom
100 gr	bruine suiker
enkele	klontjes suiker

Werkwijze

Het gistdeeg uitrollen en in een taartvorm van 24 à 26 cm. diameter plaatsen. Het deeg inpikken. De randen bestrijken met één losgeklopt ei. De deegbodem bestrijken met de zacht gemaakte boter met behulp van een kwastje. De room met 2 eieren loskloppen en over de deegbodem gieten. Het geheel met de bruine suiker bestrooien en hier en daar een klontje suiker toevoegen.
Bakken gedurende 30 à 40 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR RIJSTTAART

Ingrediënten

500 gr	taartendeeg
2	dozen roomrijst
2	eieren

Werkwijze

Het gistdeeg uitrollen en in een taartvorm van 24 à 26 cm. diameter plaatsen. Het deeg inpikken. De 2 dozen roomrijst mengen met de eigelen. Het eiwit tot sneeuw kloppen en voorzichtig onder het roomrijst mengsel mengen. Het preparaat op het deeg gieten.
Bakken gedurende ong. 40 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR HAGELANDSE APPELTAART

Ingrediënten

200 gr	taardendeeg
4	appels
40 gr	bloem
40 gr	boter
1 1/2 dl	room
1	eetlepel kirsch
2	eieren

Werkwijze

Het gistdeeg uitrollen en in een taartvorm van 24 à 26 cm. diameter plaatsen. Het deeg inpikken. De appels schillen, het klokhuis verwijderen en de appel in dunne partjes snijden. Verdeel de appelstukjes over het gistdeeg. Roer de bloem, de gesmolten boter, de room, de kirsch en de eieren onder mekaar en klop op tot een luchtig mengsel. Stort de bereiding over de appelen.
Bakken gedurende 40 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR BABA RHUM
(Voor een Savarinvorm van 1L)

Ingrediënten

2 dl	water
200 gr	griessuiker
1 dl	rhum
	bloemsuiker
	slagroom
	fruit

Werkwijze

Bereid een basisdeeg. Plaats het deeg in de Savarinvorm en bak in een op 175 graden voorverwarmde oven gedurende 40 à 45 minuten. Maak een suikersiroop door het water te mengen met de griessuiker en de rhum. Het afgekoelde gebak overgieten met het mengsel en laten doorweken. Overvloedig bestrooien met bloemsuiker en de holte eventueel opvullen met slagroom en/of fruit.

MODUS BASIC DOUGH RAISIN
RECEPT VOOR ROZIJNENBOLLETJES

Ingrediënten

250 ml	water
500 gr	"Boereluxe" bloem (AVEVE)
50 gr	boter
150 gr	rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

1 x	op menu drukken
5 x	op select drukken
1 x	op start drukken

Werkwijze

De rozijnen na de bieptoon toevoegen. Vervolgens bolletjes vormen van ongeveer 50 gr. Laten rusten gedurende 10 à 15 minuten onder een linnen doek. Bakken in een op 220 graden voorverwarmde oven gedurende 15 à 20 minuten.

ENKELE WOORDJES UITLEG

MENU TOETS

Met de MENU TOETS, kiest u het hoofdprogramma. Door op deze toets te drukken, verspringt het pijltje tot de gewenste functie verkregen wordt :

2 x drukken voor WHOLE WHEAT (verder vermeldt als WW) (VOLKOREN)

SELECT TOETS

Met de SELECT TOETS, selecteert u het gewenste programma.

1 x	drukken voor WW BAKE (VOLKOREN BAKKEN)	(5 uur)
2 x	drukken voor WW BAKE RAPID (VOLKOREN BAKKEN SNEL)	(3 uur)
3 x	drukken voor WW BAKE SANDWICH (VOLKOREN BAKKEN TOASTBROOD)	(4 uur)
4 x	drukken voor WW BAKE RAISIN (VOLKOREN BAKKEN ROZIJN)	(4 uur)
5 x	drukken voor WW DOUGH (VOLKOREN DEEG)	(3u15)
6 x	drukken voor WW DOUGH RAISIN (VOLKOREN DEEG ROZIJN)	(3u15)

MODUS WHOLE WHEAT BAKE

RECEPTEN VOOR VOLKORENBROOD

MODUS WHOLE WHEAT BAKE LARGE

Ingrediënten

1/2	grote mt suiker
2	kleine mt gedroogde gist
400 gr	voltarwe bloem fijn gemalen (AVEVE)
100 gr	bloem "Frans krokant" (AVEVE)
320 ml	water
2	grote mt boter
1 1/2	kleine mt zout

Programmatie

2 x	op menu drukken
1 x	op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE SMALL

Ingrediënten

1/2	kleine mt suiker
1	kleine mt gedroogde gist
275 gr	voltarwe bloem fijn gemalen (AVEVE)
25 gr	bloem "Frans krokant" (AVEVE)
190 ml	water
1/2	grote mt boter
1/2	kleine mt zout

Programmatie

2 x	op menu drukken
2 x	op size drukken
1 x	op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE MEDIUM

Ingrediënten

1	kleine mt suiker
1 1/2	kleine mt gedroogde gist
400 gr	voltarwe bloem fijn gemalen (AVEVE)
50 gr	bloem "Frans krokant" (AVEVE)
290 ml	water
1	grote mt boter
1	kleine mt zout

Programmatie

2 x	op menu drukken
2 x	op size drukken
1 x	op start drukken

OPMERKINGEN

Men kan deze recepten ook gebruiken voor de **MODUS WHOLE WHEAT RAPID.** In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn. Dit programma is meer geschikt voor de halfgrijze broden.
Bij de bovenstaande recepten is steeds wat witte bloem toegevoegd. Indien u dit niet wenst mag de hoeveelheid witte bloem vervangen worden door grijze bloem, maar dan zal het brood kleiner en vaster van structuur zijn. Indien u meer witte bloem toevoegd, dient u iets minder water te gebruiken (grijze bloem slorpt immers meer vocht op dan witte).

MODUS WHOLE WHEAT BAKE SANDWICH

RECEPT VOOR VOLKOREN TOASTBROOD

Ingrediënten

1 1/2	kleine mt gedroogde gist
1/2	kleine mt suiker
200 gr	"Boerewit" bloem (AVEVE)
200 gr	"Boerebruin" bloem (AVEVE)
270 ml	water
1	grote mt boter
1 1/2	kleine mt zout

Programmatie

2 x	op menu drukken
2 x	op select drukken
1 x	op start drukken

Opmerking
Met dit recept bekomt men een mals brood (nogal vochtig), ideaal om te toasten.

RECEPTEN VOOR VOLKOREN ROZIJNENBROOD

MODUS WHOLE WHEAT BAKE RAISIN LARGE

Ingrediënten

2	grote mt honing
3	kleine mt gedroogde gist
400 gr	"Boerebruin" bloem (AVEVE)
100 gr	"Boerewit" bloem (AVEVE)
300 ml	water
2	grote mt boter
1 1/2	kleine mt zout
100 gr	rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

2 x	op menu drukken
3 x	op select drukken
1 x	op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrediënten

1	grote mt honing
1 1/2	kleine mt gedroogde gist
325 gr	"Boerebruin" bloem (AVEVE)
125 gr	"Boerewit" bloem (AVEVE)
270 ml	water
1	grote mt boter
1	kleine mt zout
75 gr	rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

2 x	op menu drukken
3 x	op select drukken
1 x	op size drukken
1 x	op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE RAISIN SMALL

Ingrediënten

1/2	grote mt honing
1	kleine mt gedroogde gist
250 gr	"Boerebruin" bloem (AVEVE)
50 gr	"Boerewit" bloem (AVEVE)
180 ml	water
1	grote mt boter
1	kleine mt zout
50 gr	rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

2 x	op menu drukken
3 x	op select drukken
2 x	op size drukken
1 x	op start drukken

OPMERKING

Vermits er in deze recepten weinig witte bloem zit, zullen de broden minder hoog uitvallen. Men mag uiteraard meer witte bloem gebruiken, maar dan moet men de hoeveelheid vocht verminderen. De bieptoon (2 x 3 korte biepen) is te horen wanneer op de display 03.46 verschijnt.

RECEPT VOOR VOLKORENDEEG & RECEPT VOOR VOLKOREN DEEG MET ROZIJNEN

MODUS WHOLE WHEAT DOUGH

Ingrediënten

2	kleine mt gedroogde gist
1	grote mt suiker
250 gr	bloem "Frans krokant" (AVEVE)
250 gr	bloem "Boerebruin" (AVEVE)
280 ml	water
1 1/2	kleine mt zout

Programmatie

2 x	op menu drukken
4 x	op select drukken
1 x	op start drukken

Werkwijze

Het deeg verdelen in bolletjes van ongeveer 50 gr. Vervolgens het deeg laten rijzen onder een linnen doek. Bakken gedurende 15 à 20 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

MODUS WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN

Ingrediënten

2	kleine mt gedroogde gist
300 gr	bloem "Frans krokant" (AVEVE)
200 gr	"Masteluin" bloem (AVEVE)
280 ml	water
1 1/2	kleine mt zout
100 gr	rozijnen (toe te voegen na de biep)

Programmatie

2 x	op menu drukken
5 x	op select drukken
1 x	op start drukken

Werkwijze

Zie **"Modus Whole Wheat Dough"**

MODUS MULTIGRAIN BAKE & MODUS MULTIGRAIN DOUGH

RECEPT VOOR MEERGRANEN BROOD & RECEPT VOOR MEERGRANEN DEEG

MODUS MULTIGRAIN BAKE

Ingrediënten

2	kleine mt gedroogde gist
1	kleine mt suiker
500 gr	10-granen bloem (AVEVE)
330 ml	water
1 1/2	kleine mt zout
1	grote mt boter

Programmatie

3 x	op menu drukken
1 x	op start drukken

Opmerking
Met dit programma is het niet mogelijk de broodgrootte of de korstkleur te bepalen. Dit programma kan men gebruiken voor alle bloemsoorten waar veel granen aan toegevoegd worden.

MODUS MULTIGRAIN DOUGH MUESLI KROON

Ingrediënten

2	kleine mt gedroogde gist
1	grote mt honing
300 gr	10-granen bloem (AVEVE)
200 gr	bloem "Frans krokant" (AVEVE)
100 gr	muesli
280 ml	water
1 1/2	kleine mt zout

Programmatie

3 x	op menu drukken
1 x	op select drukken
1 x	op start drukken

Werkwijze
Na afloop van het programma de hieronder vermelde werkwijze volgen.
Het werkoppervlak en de handen met bloem bestuiven en bolletjes deeg maken van ong. 50 gram. Deze bolletjes naast mekaar in een ronde met boter ingevette en met bloem bestoven bakvorm leggen. Gedurende 10 à 15 minuten laten rusten onder een linnen doek. Bakken in een op 220 graden voorverwarmde oven gedurende ong. 20 minuten.

MODUS FRENCH BAKE

RECEPT VOOR FRANS BROOD (GEEN STOKBROOD)

RECEPT VOOR PISTOLET BROOD

Ingrediënten

2	kleine mt gedroogde gist
400 gr	bloem "Frans krokant" (AVEVE)
260 ml	water
1	kleine mt zout
1	grote mt boter

Programmatie

4 x	op menu drukken
1 x	op start drukken

Opmerking
Voor dit programma is er geen mogelijkheid om de broodgrootte en korstkleur te bepalen.
Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet te bewaren is.

MODUS PIZZA

RECEPT VOOR PIZZA DEEG

Ingrediënten
2 kleine mt gedroogde gist
500 gr bloem "Frans krokant" (AVEVE)
290 ml water
1 kleine mt zout
1 1/2 grote mt boter

Programmatie
5 x op menu drukken
1 x op start drukken

Werkwijze
Het pizza deeg uitrollen en in een pizza vorm leggen, inpikken met een vork.Instrijken met een tomatencoulis en beleggen naar keuze. Bakken gedurende 20 à 25 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR SANDWICH DEEG

Ingrediënten
1 kleine mt gedroogde gist
500 gr bloem "Boereluxe" (AVEVE)
250 ml water
2 grote mt boter
1/2 kleine mt zout

Programmatie
5 x op menu drukken
1 x op start drukken

Werkwijze
Het deeg laten kneden en rijzen op het **"Pizza Dough"** programma en daarna het programma nog eens herhalen.
Het deeg verdelen in bolletjes van ong. 50 gr. Nog eventjes laten rusten onder een linnen doek. De bolletjes plat duwen en rolletjes vormen. Instrijken met een geklutst ei.
Bakken gedurende 8 minuten in een op 230 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR PISTOLETS DEEG

Ingrediënten
2 1/2 kleine mt gedroogde gist
500 gr bloem "Frans krokant" (AVEVE)
280 ml water (ijskoud)
2 kleine mt zout

Programmatie
5 x op menu drukken
1 x op start drukken

Werkwijze
Het deeg laten kneden en rijzen op het **"Pizza Dough"** programma en daarna het programma nog eens herhalen.
Het deeg verdelen in bolletjes van ong. 50 gr. Nog eventjes laten rusten onder een linnen doek. Bakken gedurende 20 à 25 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

MODUS BAKE ONLY
MODUS ALLEEN BAKKEN

INLEIDING

Deze modus bekomt men door 6 x op de MENU TOETS te drukken. Er verschijnt een baktijd van 30 minuten. Door op de TIMER TOETS te blijven drukken, kan men de baktijd verhogen (met stappen van 1 minuut) tot 1 uur en 10 minuten.

RECEPT VOOR CAKE

Ingrediënten

3	eieren
3	eetlepels melk
200 gr	zachtgemaakte boter
1	pak "ANCO CAKE MIX"

Programmatie 1

5 x	op menu drukken
1 x	op start drukken

Werkwijze 1

Het toestel gedurende ongeveer 10 minuten laten kneden om alle ingrediënten goed onder mekaar te laten mengen. Na 10 minuten op STOP drukken. De kneedhaak onmiddellijk uit het bakblik verwijderen. Indien u de kneedhaak niet verwijdert, heeft u onderaan een holte in de cake.

Programmatie 2

6 x	op menu drukken op timer drukken tot er 1 : 10 (1 uur en 10 minuten) op de display verschijnt
1 x	op start drukken

Werkwijze 2

Na de bieptoon het bakblik uit de broodoven nemen en zo laten afkoelen. Eens het bakblik afgekoeld, de cake eruit laten glijden en laten afkoelen op een rooster.

Opmerking

U kan ook het deeg manueel bereiden. Dan dient u geen rekening te houden met programmatie 1 en werkwijze 1.

RECEPT VOOR CAKE

Ingrediënten

3	eieren
150 gr	zachtgemaakte boter
330 gr	"AVEVE CAKE MIX"
100 gr	rozijnen (toe te voegen na 5 minuten kneden)

Programmatie & Werkwijze

Zie vorig recept.

RECEPT VOOR CAKE

Ingrediënten

4	eieren
200 gr	zachtgemaakte boter
200 gr	suiker
200 gr	zelfrijzende bloem
1	pakje vanillesuiker
100 gr	chocolade hagelslag

Programmatie & Werkwijze

Zie vorig recept.

Cher Client,
Chère Cliente,

Nous souhaitons d'abord vous remercier de la confiance que vous accordez aux fours à pain Panasonic. Nous espérons que vous éprouvez beaucoup de joie et de plaisir à cuire des pains "maison" particuliérement savoureux.

Vous trouverez ci-joint des recettes que j'ai élaborées à partir de farine à pâtisserie que vous pouvez acheter ici même en Belgique. J'ai essentiellement testé les farines AVEVE, car cette société propose l'assortiment le plus large et est implantée à travers tous le pays. La société INTERGRAIN a aussi eu la gentillesse de mettre à ma disposition ses différentes sortes de farine.
Rien ne vous empêche d'employer des farines d'autres marques, mais vous ne devez jamais oublier que la farine est un produit naturel et qu'une sorte peut, par exemple, absorber d'avantage d'eau qu'une autre. Il est donc possible que vous deviez adapter légèrement les proportions des ingrédients.

Bien que nous ayons essayé de vous présenter ces informations le plus clairement possible, il se peut que vous souhaitiez nous poser quelques questions. N'hésitez donc pas à me contacter **Marleen PONNET (02/481.04.42)** tous les **LUNDI de 10:00 à 12:15 et de 13:00 à 16:00**. Si je suis absente, ma collègue Carine CORRIDOR notera votre numéro de téléphone et vos questions afin que je puisse vous rappeler au plus tôt.

Je suis sincèrement convaincue que votre four à pain Panasonic est un très bon choix et je souhaite qu'à l'avenir il vous apporte encore beaucoup de satisfaction !

Marleen PONNET
Conseillère White Goods

NOTES :
1. Pour connaître les points de vente AVEVE, appelez directement le 016/24.26.25.
2. Pour INTERGRAIN, vous pouvez appeler directement le 04/230.37.00 ou 01. Actuellement, cette farine n'est disponible que dans la province de Liège.

COMMENT FAIRE UN PAIN APPÉTISSANT ?

Tous les ingrédients ont des caractéristiques différentes qui influencent le résultat final de la cuisson du pain.

LES INGRÉDIENTS DE BASE

FARINE

Farine de froment :
Peut être utilisé pour du pain blanc ou comme base pour d'autres pains.
Farine de ménage :
Est moins chère, mais n'est pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.
Farine fermentante :
Pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.
Farine pour pâtisserie :
Est moulue plus finement et peut Ítre utilisée pour la préparation de pâtes (p.e. pâte à tarte)
Farine de blé complète :
La totalité du grain a été moulue. Le pain complet sera plus lourd de texture et lèvera moins haut.
Autres farines :
Pour ajouter du goût et de la valeur nutritive au pain, comme la farine de soja, la farine de seigle, la farine de pain noir, etc...

Ces différentes sortes de farines sont disponibles pré-mélangées dans la plupart des grandes surfaces.
Le "Boerenbond"/AVEVE propose une gamme complète de farines et de graines spécialement conçues pour le four à pain.

SEL

Raffermit la structure de la pâte et rend la pâte plus élastique.

SUCRE

- Donne un goût sucré.
- Rend la structure de pâte plus molle et plus fine.
- Donne une croûte foncée au pain.
- Stimule la levure

Attention : Ne pas utiliser du sucre perlé. Ce sucre peut abîmer la couche de téfal du récipient de cuisson.

MATIERE GRASSE

- Améliore la douceur et le goût du pain.
- Donne du goût au pain.
- Maintient un niveau correct d'humidité du pain.
- Donne de la légèreté à la pâte feuilletée.
  Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine, du saindoux, de la minarine à cuire ou de l'huile.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

- Améliore le goût du pain.
- Augmente la valeur nutritive du pain.
- Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre.

LIQUIDES

Il faut tenir compte de la quantité de liquide d'autres ingrédients afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

LEVURE

Vous pouvez utiliser de la levure fraîche ou sechée. Ne pas utiliser de poudre à lever ou autres moyens chimiques de levée du pain.

GRAINES ET SEMANCES

Sont vendues séparément et donnent un autre goût à la farine, p.e. graine de lin, graines de tournesol, son, etc...

La farine multigraines est vendue pré-mélangée dans le commerce, au supermarché et auprès du "Boerenbond/AVEVE" où on les appelle les 10 farines de blé. Il existe également des compositions mixtes de certaines sortes de graines de blé telles que la farine d'avoine, la farine de soja, la farine d'épautre, etc... Ces mix sont plus faciles à manipuler et donnent un meilleur résultat grâce au bon rapport farine et graines.

OEUFS

Améliore le goût et la texture du pain. Il faut toujours tenir compte de la quantité de liquide mentionnée (eau ou lait) lorsque vous ajoutez des oeufs à la préparation, afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommendée.

NOIX

Vous pouvez utiliser des noix en petits morceaux. Il faut tenir compte que le pain ne lèvera pas autant lorsque vous ajoutez des noix à la préparation.

HERBES

Peuvent être utilisées en petites quantités afin de modifier le goût du pain. Le bon résultat du pain dépend d'un grand nombre de facteurs, comme la qualité de la farine qui peut varier selon l'endroit et la température de stockage.
Un autre facteur très important est la qualité de la farine qui peut changer d'année en année suite à la qualité de la récolte qui est sous l'influence continue du temps. Lorsque une farine de mauvaise qualité est obtenue, le pain ne lèvera pas assez ou retombera après la levée.

POUR OBTENIR UN RÉSULTAT DE CUISSON DE PAIN OPTIMALE ...

IL Y A LIEU DE TENIR COMPTE DES POINTS SUIVANTS :

- Le four à pain ne peut se trouver dans un endroit humide.
- Tous les ingrédients doivent être utilisé à température ambiante.
- La farine doit être fraîche.
- Le sel et la levure doivent être séparés.
- Ajouter un peu de sucre à la préparation pour un meilleur résultat.
- Veillez à utiliser une farine bien fraîche.
- Toujours utiliser des mesures à juste niveau.

CONSEILS PRATIQUES

- Avec le mode "RAPID", le pain lèvera moins haut. Ce mode est préférable pour les pains qui contiennent du sucre, comme : le pain au chocolat, le pain brioche,...
- Le pain complet lèvera moins que le pain blanc, dès lors il est préférable d'utiliser le mode "WHOLE WHEAT" qui dure 5 heures afin que le pain puisse lever plus longtemps.
- Si vous utilisez la minuterie, le pain lèvera plus haut.
- Les pains qui contiennent du sucre lèveront plus rapidement.
- Si vous utilisez de la levure fraîche, il faut d'abord la dissoudre dans un peu d'eau tiède.
- Si vous utilisez de la levure en graines, employez le petit côté de la mesure pour mesurer la levure.
  Ceci est égale au contenu d'une cuillère à café, l'autre côté est égale à la mesure d'une cuillère à soupe.
- Si vous voulez un pain moins lourd, vous pouvez prendre moins de farine et plus d'eau.
  Attention : Gardez toujours la même quantité de levure.

Ajouter dans l'ordre :

1. La levure
2. Le sucre
3. La farine
4. Le liquide (eau ou lait)
5. Le sel
6. Le beurre

QUELQUES MOTS D'EXPLICATION

TOUCHE MENU

Avec la TOUCHE MENU, vous choisissez d'abord le programme principal.
En appuyant sur cette touche, vous déplacez la flèche jusqu'à la fonction souhaitée :

Appuyer 1 x pour sélectionner BASIC (PAIN DE BASE)
Appuyer 2 x pour sélectionner WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)
Appuyer 3 x pour sélectionner MULTIGRAIN
Appuyer 4 x pour sélectionner FRENCH (PAIN PARISIEN)
Appuyer 5 x pour sélectionner PIZZA
Appuyer 6 x Pour sélectionner BAKE ONLY (CUISSON SEULE)

TOUCHE SELECT

La TOUCHE SELECT vous permet de sélectionner le programme désiré :

Appuyer 1 x pour sélectionner BAKE (CUISSON STANDARD) (programme de 4 h)
Appuyer 2 x pour sélectionner BAKE RAPID (CUISSON RAPIDE) (programme de 1h55)
Appuyer 3 x pour sélectionner BAKE SANDWICH (PAIN TOAST) (programme de 4 h)
Appuyer 4 x pour sélectionner BAKE RAISIN (CUISSON RAISIN) (programme de 4 h)
Appuyer 5 x pour sélectionner DOUGH (PATE) (programme de 2h20)
Appuyer 6 x pour sélectionner DOUGH RAISIN (PATE RAISIN) (programme de 2h20)

TOUCHE SIZE ET TOUCHE CRUST

Pour terminez, appuyez sur la TOUCHE SIZE pour sélectionner la taille du pain (grand, moyen, petit), et sur la TOUCHE CRUST pour sélectionner la couleur de la croûte (pâle, moyenne, foncée). Si tous les réglages sont corrects, appuyez sur la touche START pour démarrer le programme de cuisson.

Chaque recette de ce fascicule s'accompagne de la procédure de programmation afin que vous ne risquiez pas de commettre la moindre erreur !

RECETTES POUR PAIN BLANC / RECETTE POUR PAIN TOAST

MODE BASIC BAKE LARGE & MODE BASIC BAKE LARGE RAPID

Ingrédients

1 1/2	petite ms de levure sèche
1/2	grande ms de sucre
500 gr	de farine "Surfina" (AVEVE)
330 ml	d'eau
1	grande ms de beurre
1 1/2	petite ms de sel

Programmation

1 x	appuyer sur menu
(1 x	appuyer sur select pour le RAPID MODE donne un pain plus léger)
1,2,3 x	appuyer sur crust
1 x	appuyer sur start

MODE BASIC BAKE SMALL & MODE BASIC BAKE SMALL RAPID

Ingrédients

1/2	petite ms de levure sèche
1/4	petite ms de sucre
300 gr	de farine "Surfina" (AVEVE)
200 ml	d'eau
1/2	grande ms de beurre
1/2	petite ms de sel

Programmation

1 x	appuyer sur menu
(1 x	appuyer sur select pour le RAPID MODE donne un pain plus léger)
2 x	appuyer sur size
1,2,3 x	appuyer sur crust
1 x	appuyer sur start

MODE BASIC BAKE MEDIUM & MODE BASIC BAKE MEDIUM RAPID

Ingrédients

1	petite ms de levure sèche
1 1/2	petite ms de sucre
450 gr	de farine "Surfina" (AVEVE)
300 ml	d'eau
1	grande ms de beurre
1	petite ms de sel

Programmation

1 x	appuyer sur menu
(1 x	appuyer sur select pour le RAPID MODE donne un pain plus léger)
1 x	appuyer sur size
1,2,3 x	appuyer sur crust
1 x	appuyer sur start

MODE BASIC BAKE SANDWICH

Ingrédients

1	petite ms de levure sèche
1/2	petite ms de sucre
400 gr	de farine "Surfina" (AVEVE)
260 ml	d'eau
1	grande ms de beurre
1 1/2	grande ms de sel

Programmation

1 x	appuyer sur menu
2 x	appuyer sur select
1 x	appuyer sur start

Remarque

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

MODE BASIC BAKE RAISIN

RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

MODE BASIC BAKE RAISIN LARGE

Ingrédients

2	petites ms de levure sèche
50 gr	de sucre
1	petit paquet de sucre vanille
500 gr	de farine "Surfina" (AVEVE)
300 ml	de lait
1	oeuf
2 1/2	grandes ms de beurre
1 1/2	petite ms de sel
100 gr	raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

1 x	appuyer sur menu
3 x	appuyer sur select
1,2,3 x	appuyer sur crust (de préférence la sélection medium)
1 x	appuyer sur start

MODE BASIC BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrédients

1 1/2	petite ms de levure sèche
45 gr	de sucre
1	petit paquet de sucre vanille
450 gr	de farine "Surfina" (AVEVE)
270 ml	de lait
1	oeuf
2	grandes ms de beurre
1	petite ms de sel
80 gr	raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

1 x	appuyer sur menu
3 x	appuyer sur select
1 x	appuyer sur size
1,2,3 x	appuyer sur crust (de préférence la sélection medium)
1 x	appuyer sur start

MODE BASIC BAKE RAISIN SMALL

Ingrédients

1	petite ms de levure sèche
30 gr	de sucre
1	petit paquet de sucre vanille
300 gr	de farine "Surfina" (AVEVE)
170 ml	de lait
1	oeuf
1	grande ms de beurre
1/2	petite ms de sel
60 gr	raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

1 x	appuyer sur menu
3 x	appuyer sur select
2 x	appuyer sur size
1,2,3 x	appuyer sur crust (de préférence la sélection pâle ou moyenne)
1 x	appuyer sur start

REMARQUES

Vous pouvez également utiliser la farine "Luxe Fermier" de AVEVE.
Dans ce cas, veuillez utiliser la recette imprimée sur le dos de l'emballage.

RECETTES POUR PATES

PATE A TARTE (Pour 2 tartes)

Ingrédients
60 gr de sucre
2 petites ms de levure sèche
500 gr de farine patissière
100 ml d'eau
3 oeufs
100 gr de beurre
1 1/2 petite ms de sel

Programmation
5 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

RECETTE POUR TARTE AU RIZ

Ingrédients
500 gr de pâte à tarte
2 boîtes de riz à la crème
2 oeufs

Préparation
Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Mélanger les deux boîtes de riz à la crème avec les jaunes d'oeuf. Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement au mélange de riz à la crème. Verser la préparation sur la pâte. Cuire pendant environ 40 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR TARTE AU SUCRE

Ingrédients
500 gr de pâte à tarte
3 oeufs
1 petite ms de beurre
1 dl de crème fraîche
100 gr de sucre brun
quelques morceaux de sucre

Préparation
Etendre la pâte au rouleau dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Dorer les bords avec un oeuf battu. A l'aide d'un pinceau, enduire le fond de la pâte de beurre ramolli. Battre la crème et 2 oeufs, puis verser sur le fond de pâte. Saupoudrer le tout de sucre brun en ajoutant un morceau de sucre de-ci, de-là.
Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

RECETTE POUR TARTE AUX POMMES

Ingrédients
200 gr de pâte à tarte
4 pommes
40 gr de farine
40 gr de beurre
1 1/2 dl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de kirsch
2 oeufs

Préparation
Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Eplucher les pommes, retirer le coeur et les couper en quartiers minces. Répartir les morceaux de pommes sur la pâte. Mélanger la farine, le beurre fondu, la crème, le kirsch et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange aéré. Verser ensuite la préparation sur les pommes.
Cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

RECETTE POUR BABA AU RHUM
(Pour un moule à Savarin de 1L)

Ingrédients
2 dl d'eau
200 gr de sucre
1 dl de rhum
farine impalpable
crème fraîche
fruits

Préparation
Préparer la pâte de base. La placer dans un moule à savarin et faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 175 degrés.
Mélanger le sucre semoule, le rhum et l'eau pour obtenir un sirop. Verser ce mélange sur la pâte cuite préalablement et la laisser s'imbiber.
Saupoudrer généreusement de sucre impalpable et remplir éventuellement la cavité de crème fraîche et/ou de fruits.

MODE BASIC DOUGH RAISIN
RECETTE POUR BOULES AUX RAISINS

Ingrédients
250 ml d'eau
500 gr de farine "Gris Fermier" (AVEVE)
50 gr de beurre
150 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation
1 x appuyer sur menu
5 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

Préparation
Incorporer les raisins lorsque le signal sonore a retenti. Façonner ensuite des boules d'environ 50 grammes. Les laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge.
Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

QUELQUES MOTS D'EXPLICATION

TOUCHE MENU

Avec la TOUCHE MENU, vous choisissez d'abord le programme principal. En appuyant sur cette touche, vous déplacez la flèche jusqu'à la fonction souhaitée :

Appuyer 2 x pour sélectionner WHOLE WHEAT (ci-après WW) (BLÉ ENTIER)

TOUCHE SELECT

La TOUCHE SELECT vous permet de choisir le programme désiré.

Appuyer 1 x pour WW BAKE (CUISSON BLÉ ENTIER) (5 heures)
Appuyer 2 x pour WW BAKE RAPID (CUISSON BLÉ ENTIER RAPIDE) (3 heures)
Appuyer 3 x pour WW BAKE SANDWICH (CUISSON DE PAIN TOAST AU BLÉ ENTIER) (4 heures)
Appuyer 4 x pour WW BAKE RAISIN (CUISSON AUX RAISINS AU BLÉ ENTIER) (4 heures)
Appuyer 5 x pour WW DOUGH (PATE AU BLÉ ENTIER) (3 heures 15)
Appuyer 6 x pour WW DOUGH RAISIN (PATE AUX RAISINS AU BLÉ ENTIER) (3 heures 15)

MODE WHOLE WHEAT BAKE

RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER

MODE WHOLE WHEAT BAKE LARGE

Ingrédients
1/2 grande ms de sucre
2 petites ms de levure sèche
400 gr de farine intégrale fine (AVEVE)
100 gr de farine "Crousty Français" (AVEVE)
320 ml d'eau
2 grandes ms de beurre
1 1/2 petite ms de sel

Programmation
2 x appuyer sur menu
1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE MEDIUM

Ingrédients
1 petite ms de sucre
1 1/2 petite ms de levure sèche
400 gr de farine intégrale fine (AVEVE)
50 gr de farine "Crousty Français" (AVEVE)
290 ml d'eau
1 grande ms de beurre
1 petite ms de sel

Programmation
2 x appuyer sur menu
2 x appuyer sur size
1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE SMALL

Ingrédients
1/2 petite ms de sucre
1 petite ms de levure sèche
275 gr de farine intégrale fine (AVEVE)
25 gr de farine "Crousty Français" (AVEVE)
190 ml d'eau
1/2 grande ms de beurre
1/2 petite ms de sel

Programmation
2 x appuyer sur menu
2 x appuyer sur size
1 x appuyer sur start

REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en **MODE WHOLE WHEAT RAPID.**
Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.
Toutes les recettes ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme.
Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

MODE WHOLE WHEAT BAKE SANDWICH

RECETTE POUR PAIN TOAST AU BLÉ ENTIER

Ingrédients
1 1/2 petite ms de levure sèche
1/2 petite ms de sucre
200 gr de farine "Blanc d'Antan" (AVEVE)
200 gr de farine "Gris Fermier" (AVEVE)
270 ml d'eau
1 grande ms de beurre
1 1/2 petite ms de sel

Programmation
2 x appuyer sur menu
2 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

Remarque
Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN

RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN LARGE

Ingrédients

2	grandes ms de miel
3	petites ms de levure sèche
400 gr	de farine "Gris Fermier" (AVEVE)
100 gr	de farine "Blanc d'Antan" (AVEVE)
300 ml	d'eau
2	grandes ms de beurre
1 1/2	petite ms de sel
100 gr	de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

2 x	appuyer sur menu
3 x	appuyer sur select
1 x	appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN SMALL

Ingrédients

1/2	grande ms de miel
1	petite ms de levure sèche
250 gr	de farine "Gris Fermier" (AVEVE)
50 gr	de farine "Blanc d'Antan" (AVEVE)
180 ml	d'eau
1	grande ms de beurre
1	petite ms de sel
50 gr	de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

2 x	appuyer sur menu
3 x	appuyer sur select
2 x	appuyer sur size
1 x	appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrédients

1	grande ms de miel
1 1/2	petite ms de levure sèche
325 gr	de farine "Gris Fermier" (AVEVE)
125 gr	de farine "Blanc d'Antan" (AVEVE)
270 ml	d'eau
1	grande ms de beurre
1	petite ms de sel
75 gr	de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

2 x	appuyer sur menu
3 x	appuyer sur select
1 x	appuyer sur size
1 x	appuyer sur start

REMARQUE

Comme ces recettes utilisent peu de farine blanche, les pains seront moins bien levés. Vous pouvez bien entendu intégrer davantage de farine blanche, mais vous devez alors réduire la quantité d'eau. Le signal sonore (2 x 3 courtes impulsions) retentit dès que l'indication 03:46 apparaît sur l'affichage.

RECETTE POUR PATE AU BLÉ ENTIER & RECETTE POUR PATE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

MODE WHOLE WHEAT DOUGH

Ingrédients

2	petites ms de levure sèche
1	grande ms de sucre
250 gr	de farine "Crousty Français" (AVEVE)
250 gr	de farine "Gris Fermier" (AVEVE)
280 ml	d'eau
1 1/2	petite ms de sel

Programmation

2 x	appuyer sur menu
4 x	appuyer sur select
1 x	appuyer sur start

Préparation

Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

MODE WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN

Ingrédients

2	petites ms de levure sèche
300 gr	de farine "Crousty Français" (AVEVE)
200 gr	de farine " " (AVEVE)
280 ml	d'eau
1 1/2	petite ms de sel
100 gr	de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

2 x	appuyer sur menu
5 x	appuyer sur select
1 x	appuyer sur start

Préparation

Voir **"MODE Whole Wheat Dough"**

MODE MULTIGRAIN BAKE & MODE MULTIGRAIN DOUGH

RECETTE POUR PAIN MULTIGRAINS & RECETTE POUR PATE MULTIGRAINS

MODE MULTIGRAIN BAKE

Ingrédients
2 petites ms de levure sèche
1 petite ms de sucre
500 gr de farine 10-céréales (AVEVE)
330 ml d'eau
1 1/2 petite ms de sel
1 grande ms de beurre

Programmation
3 x appuyer sur menu
1 x appuyer sur start

Remarque
Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain. Vous pouvez l'employer avec tous les types de farines multigraines.

MODE MULTIGRAIN DOUGH COURONNE AU MUESLI

Ingrédients
2 petites ms de levure sèche
1 grande ms de miel
300 gr de farine 10-céréales (AVEVE)
200 gr de farine "Crousty Français" (AVEVE)
100 gr de muesli
280 ml d'eau
1 1/2 petite ms de sel

Programmation
3 x appuyer sur menu
1 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

Préparation
Au terme du programme suivre la procédure expliquée ci-dessous.
Fariner les mains ainsi que la surface de travail et façonner des boules de pâte d'environ 50 grammes. Les disposer ensuite côte à côte dans un moule rond préalablement beurré et fariné. Laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge. Cuire 20 minutes environ dans un four préchauffé à 220 degrés.

Français

MODE FRENCH BAKE

RECETTE POUR PAIN PARISIEN

RECETTE POUR PAIN PISTOLET

Ingrédients
2 petites ms de levure sèche
400 gr de farine "Crousty Français" (AVEVE)
260 ml d'eau
1 petite ms de sel
1 grande ms de beurre

Programmation
4 x appuyer sur menu
1 x appuyer sur start

Remarque
Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.
Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

RECETTE POUR PATE A PIZZA

Ingrédients

2	petites ms de levure sèche
500 gr	de farine "Crousty Françcais" (AVEVE)
290 ml	d'eau
1	petite ms de sel
1 1/2	grande ms de beurre

Programmation

5 x	appuyer sur menu
1 x	appuyer sur start

Préparation

Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.
Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR PATE A SANDWICHES

Ingrédients

1	petite ms de levure sèche
500 gr	de farine "Luxe Fermier" (AVEVE)
250 ml	d'eau
2	grandes ms de beurre
1/2	petite ms de sel

Programmation

5 x	appuyer sur menu
1 x	appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough". Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Aplatir les boules et façonner de petits pâtons de forme cylindrique.
Dorer à l'oeuf battu.
Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 230 degrés.

RECETTE POUR PATE A PISTOLETS

Ingrédients

2 1/2	petites ms de levure sèche
500 gr	de farine "Crousty Français" (AVEVE)
280 ml	d'eau (très froid)
2	petites ms de sel

Programmation

5 x	appuyer sur menu
1 x	appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough". Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

MODE BAKE ONLY
MODE CUISSON SEULE

INTRODUCTION

Pour accéder à ce mode, appuyez 6 fois sur la TOUCHE MENU. Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche. Maintenez la TOUCHE TIMER enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 10 minutes, par pas de 1 minute.

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

3 oeufs
3 cuillères à soupe de lait
200 gr de beurre ramolli
1 paquet "ANCO CAKE MIX"

Programmation 1

5 x appuyer sur menu
1 x appuyer sur start

Préparation 1

Laisser l'appareil pétrir pendant 10 minutes environ afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Après 10 minutes, appuyer sur la touche STOP. Retirer immédiatement le crochet pétrisseur du moule. Si vous oubliez de reterir le crochet pétrisseur, un creux se forme à la base du cake.

Programmation 2

6 x appuyer sur menu
appuyer sur timer jusqu'à apparition de 1 : 10 (1 heure et 10 minutes) sur le display
1 x appuyer sur start

Préparation 2

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir. Dès qu'il est refroidi, démouler le cake, puis le laisser refroidir sur une grille.

Remarque

Vous pouvez également préparer la pâte manuellement. Dans ce cas, veuillez ne pas tenir compte de la *Programmation 1* et la *Préparation 1.*

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

3 oeufs
150 gr de beurre ramolli
330 gr "AVEVE CAKE MIX"
100 gr de raisins (à ajouter après 5 minutes de pétrissage)

Programmation & Préparation

Voir recette précédente.

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

4 oeufs
200 gr de beurre ramolli
200 gr de sucre
200 gr de farine
1 petit paquet de sucre vanille
100 gr de granulés de chocolat

Programmation & Préparation

Voir recette précédente

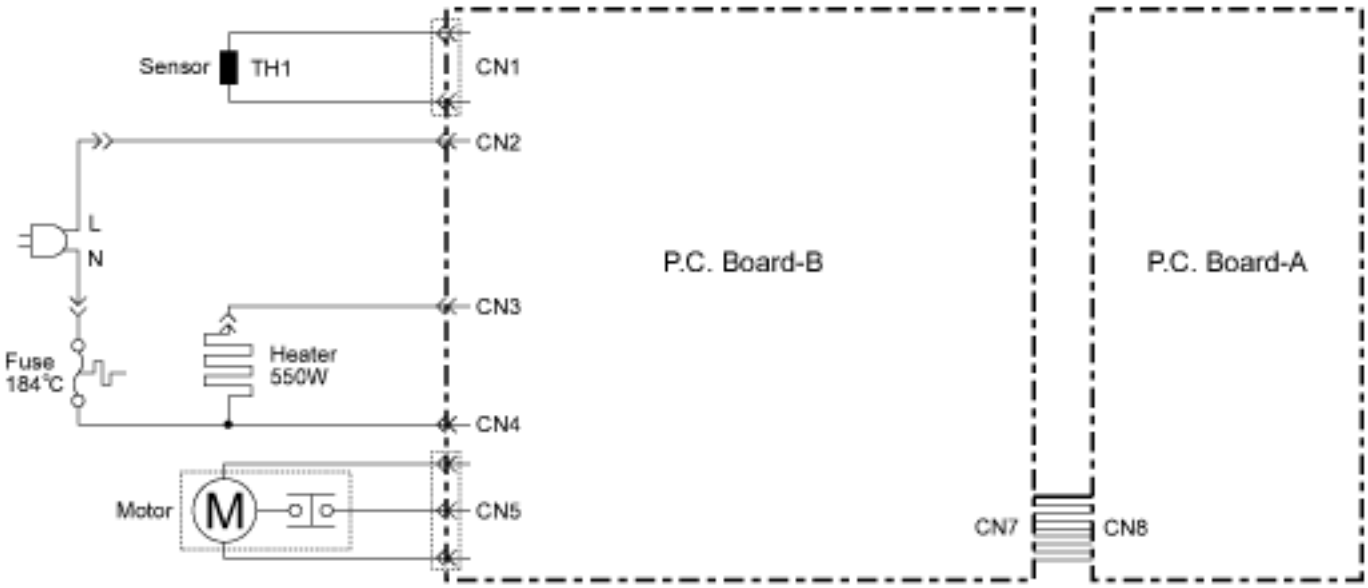
Panasonic

DZ54B129
M0798-0 Printed in Japan

3 SCHEMATIC DIAGRAM

TOP PREVIOUS NEXT

SCHEMATIC DIAGRAM

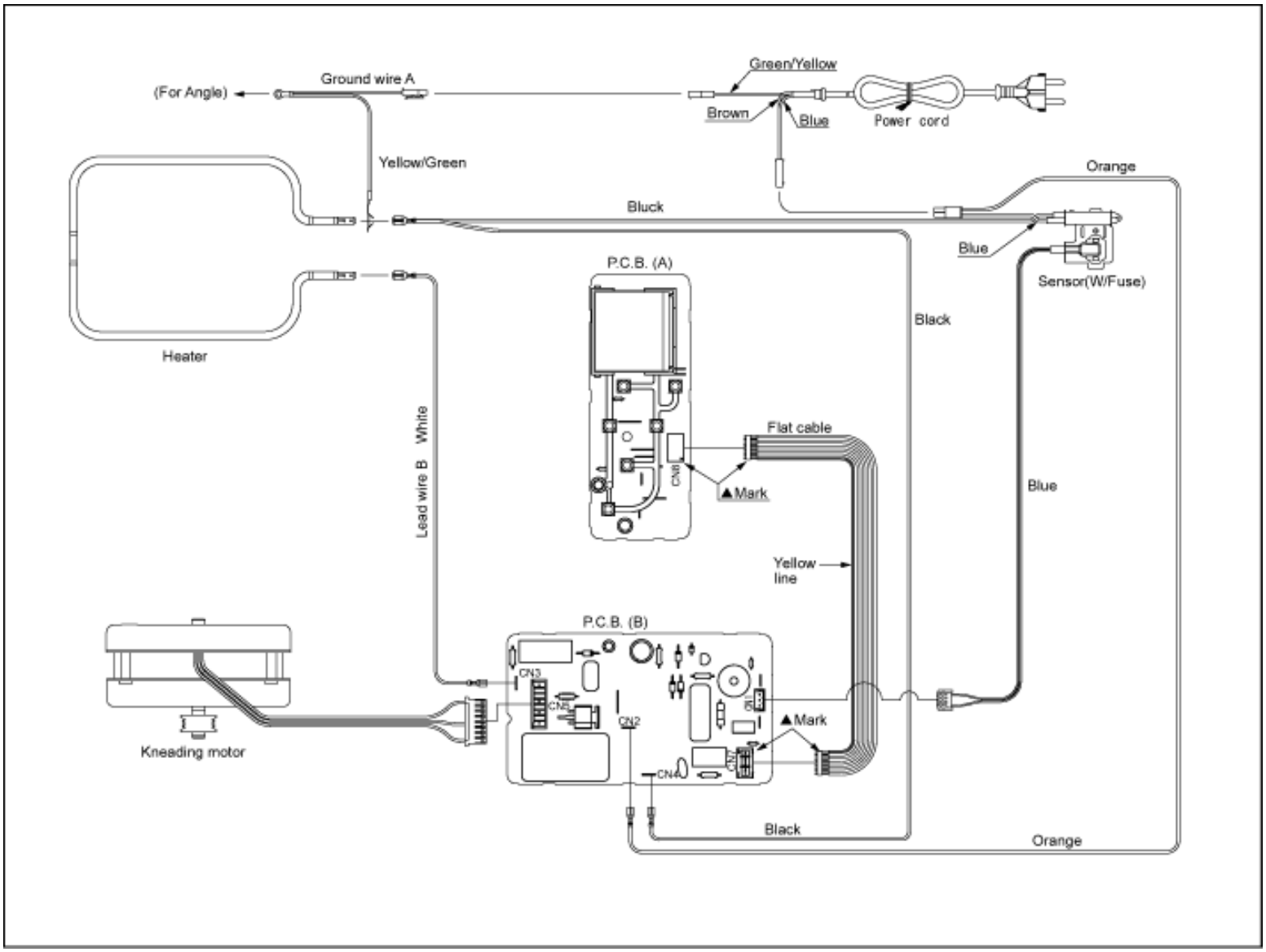


TOP PREVIOUS NEXT

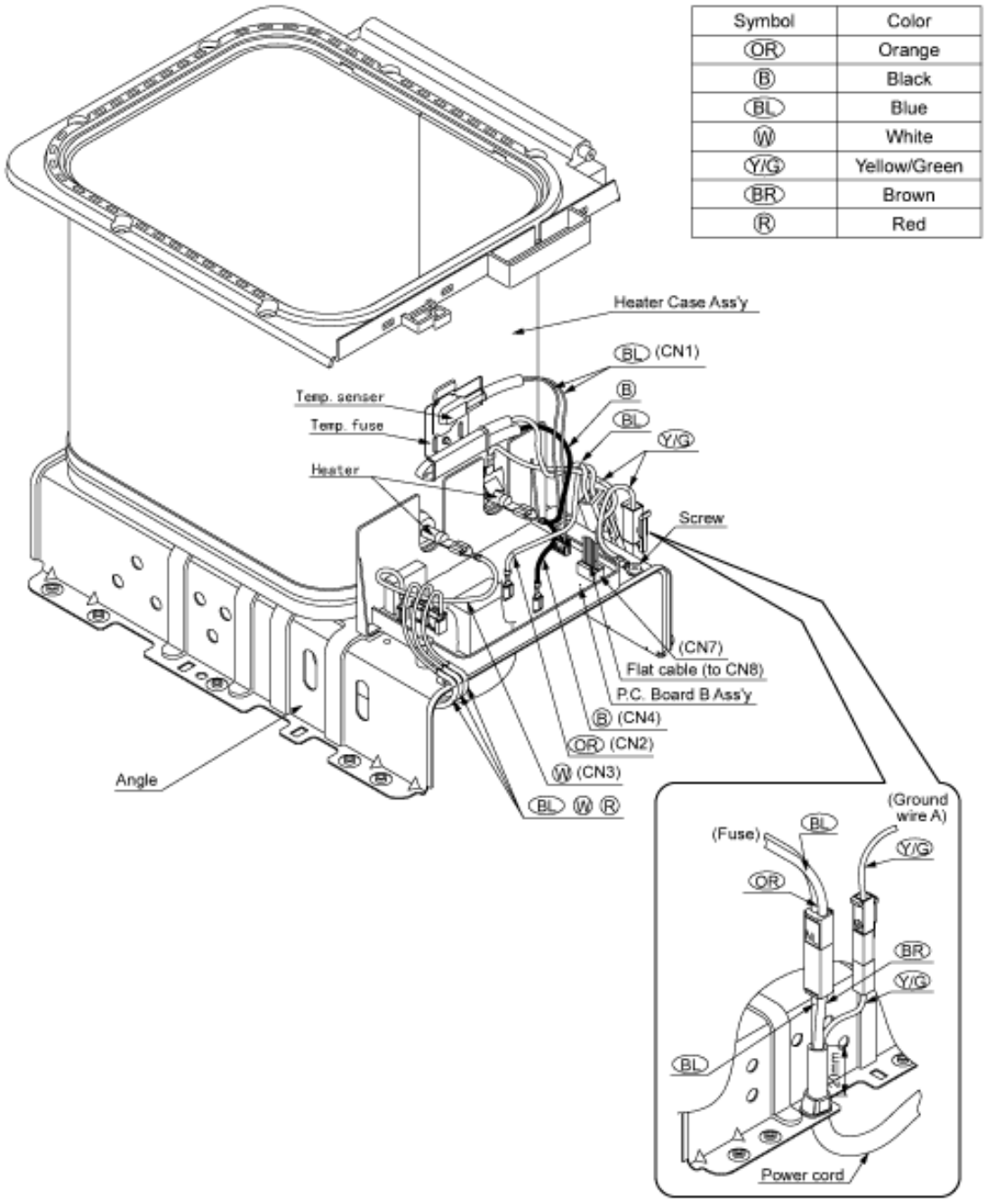
4 WIRING CONNECTION DIAGRAM

TOP PREVIOUS NEXT

BASIC WIRING DIAGRAM



WIRING CONNECTION DIAGRAM



TOP PREVIOUS NEXT

5 DUTY CYCLE TIME ALLOCATION (BREAD PROCESS DIAGRAM)

TOP PREVIOUS NEXT

5.1 BASIC BAKE PROCESS

5.2 BASIC BAKE (RAISIN) PROCESS

5.3 BASIC BAKE (SANDWICH) PROCESS

5.4 BASIC BAKE (RAPID) PROCESS

5.5 BASIC DOUGH PROCESS

5.6 BASIC DOUGH (RAISIN) PROCESS

5.7 WHOLE WHEAT BAKE PROCESS

5.8 WHOLE WHEAT BAKE (RAISIN) PROCESS

5.9 WHOLE WHEAT BAKE (SANDWICH) PROCESS

5.10 WHOLE WHEAT BAKE (RAPID) PROCESS

5.11 WHOLE WHEAT DOUGH PROCESS

5.12 WHOLE WHEAT DOUGH (RAISIN) PROCESS

5.13 MULTIGRAIN BAKE PROCESS

5.14 MULTIGRAIN DOUGH PROCESS

5.15 FRENCH BAKE PROCESS

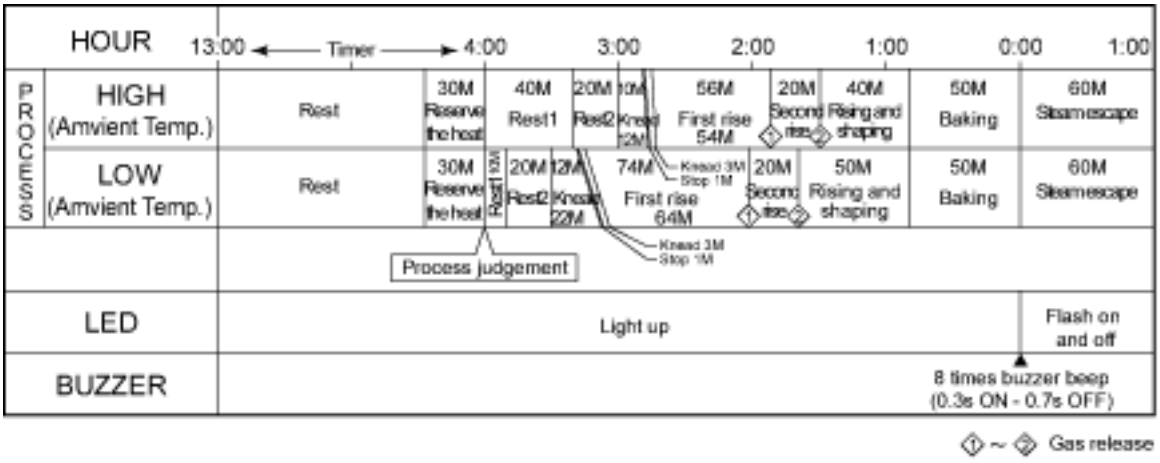
5.16 FRENCH DOUGH PROCESS

5.17 PIZZA DOUGH PROCESS

5.18 BAKE ONLY PROCESS

5.1 BASIC BAKE PROCESS

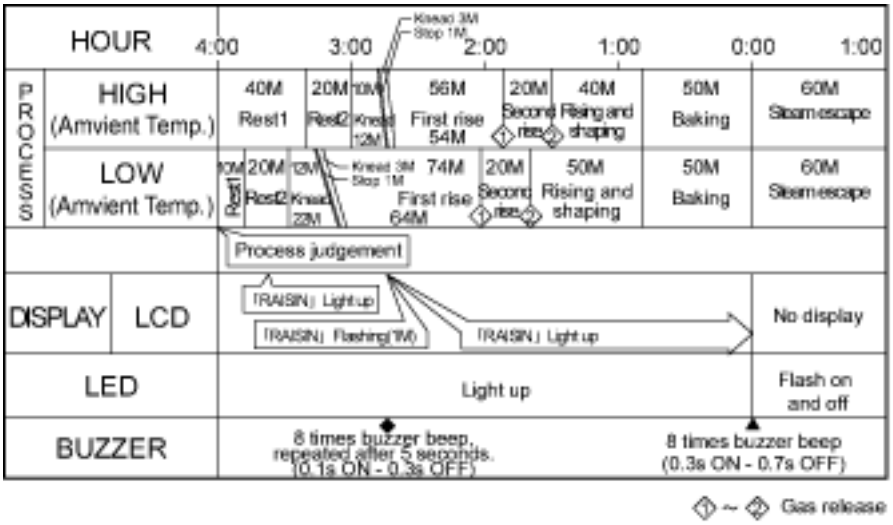
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.2 BASIC BAKE (RAISIN) PROCESS

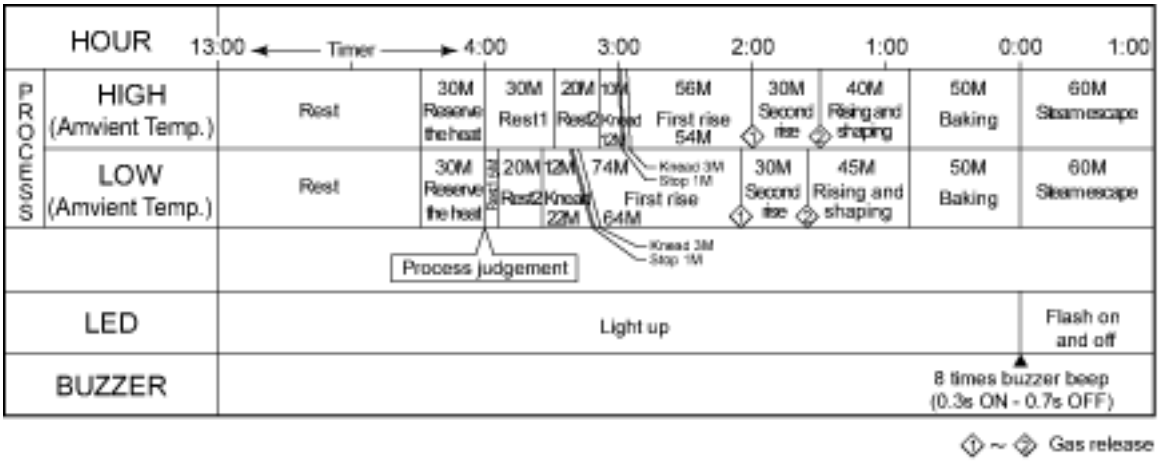
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.3 BASIC BAKE (SANDWICH) PROCESS

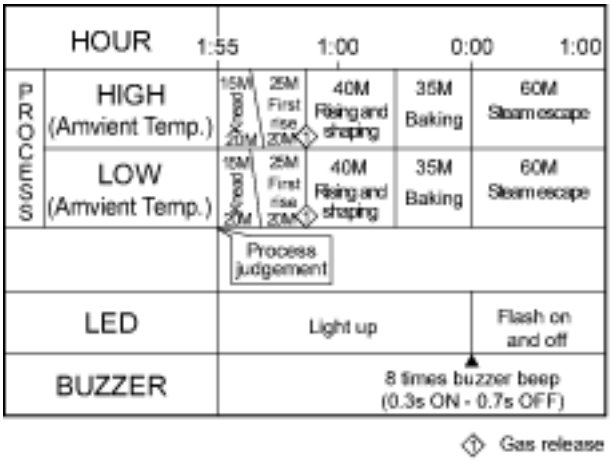
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.4 BASIC BAKE (RAPID) PROCESS

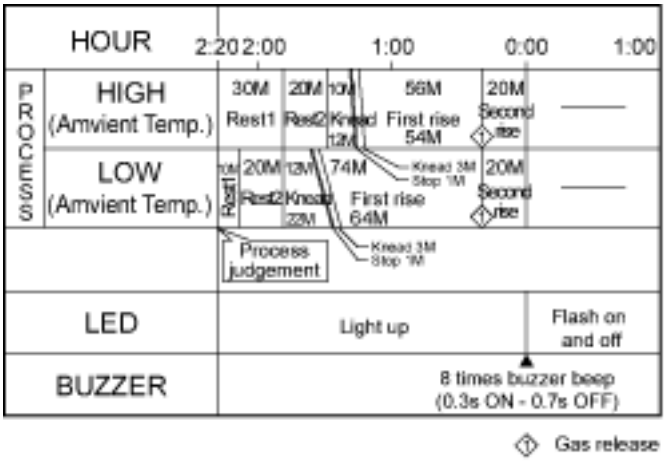
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.5 BASIC DOUGH PROCESS

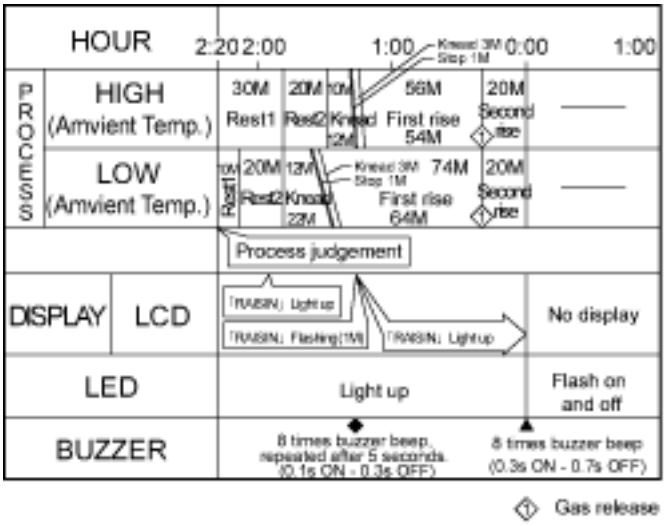
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.6 BASIC DOUGH (RAISIN) PROCESS

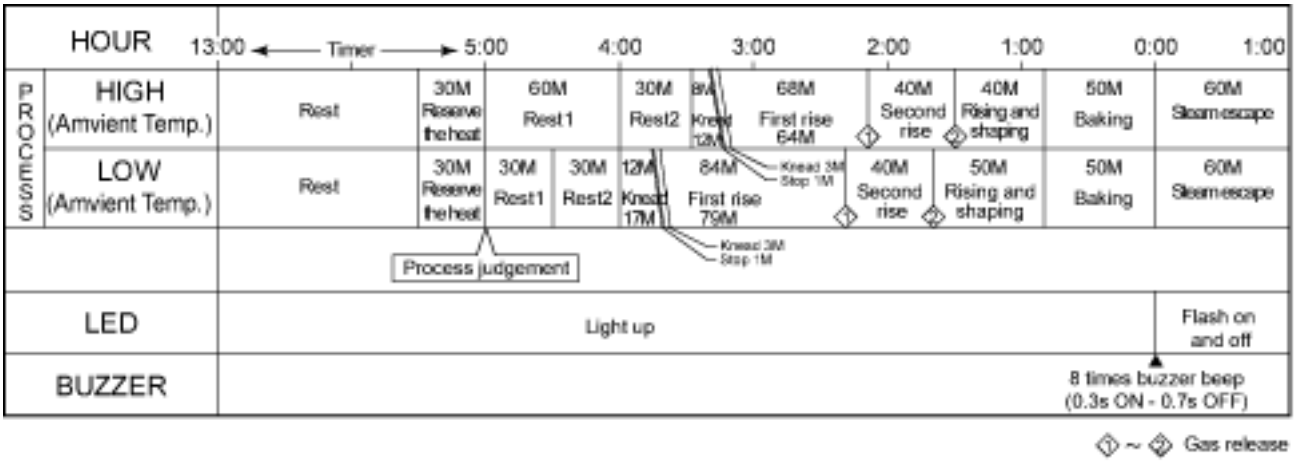
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.7 WHOLE WHEAT BAKE PROCESS

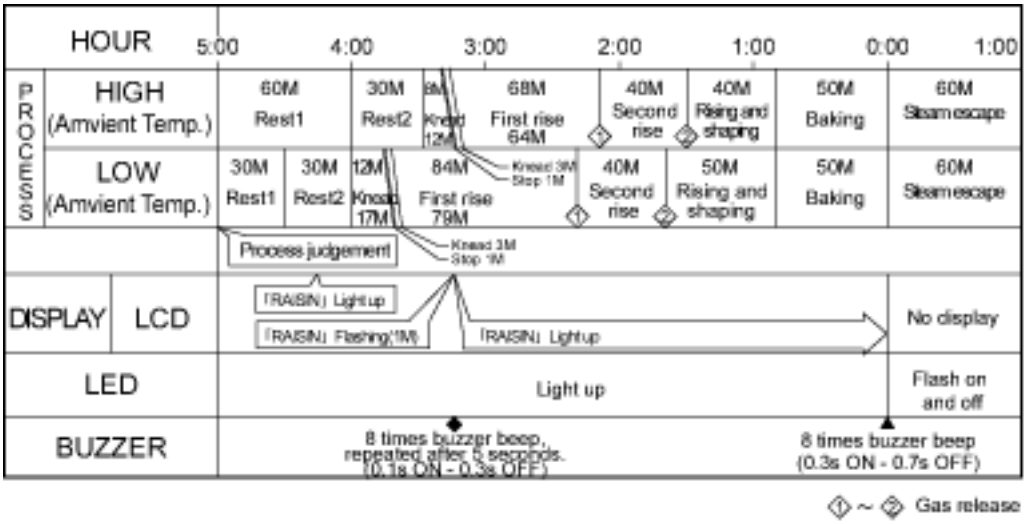
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.8 WHOLE WHEAT BAKE (RAISIN) PROCESS

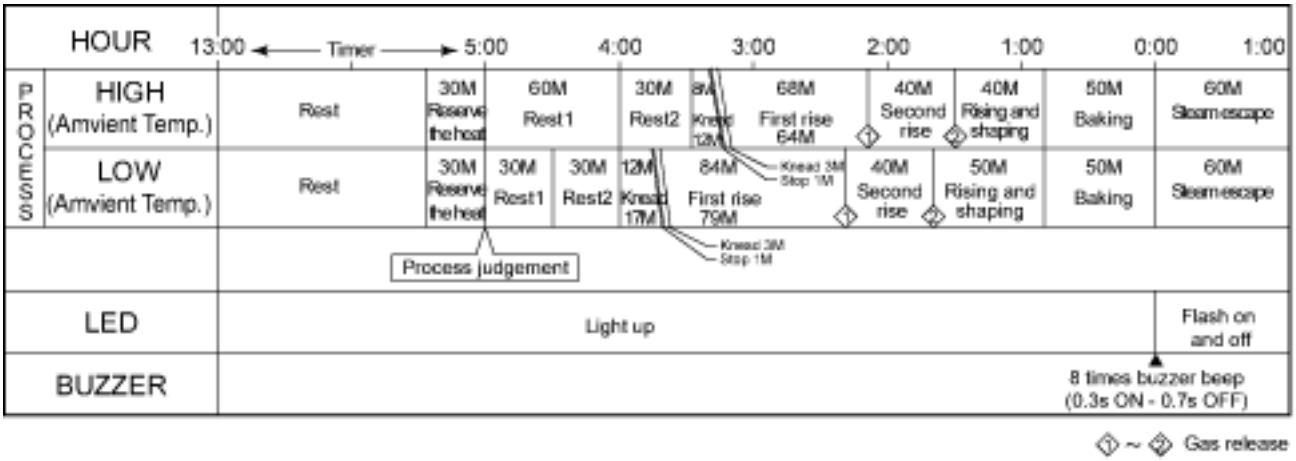
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.9 WHOLE WHEAT BAKE (SANDWICH) PROCESS

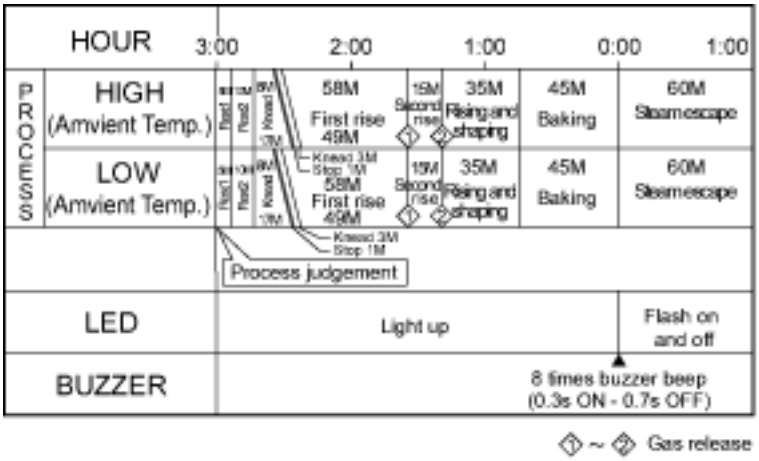
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.10 WHOLE WHEAT BAKE (RAPID) PROCESS

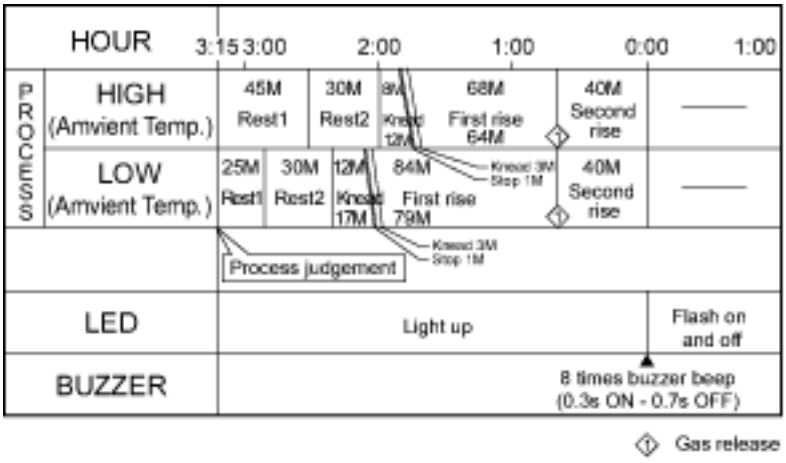
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.11 WHOLE WHEAT DOUGH PROCESS

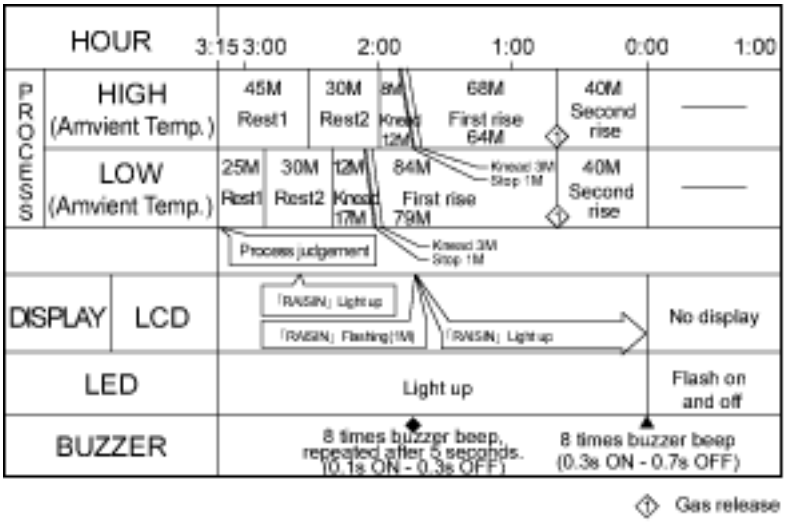
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.12 WHOLE WHEAT DOUGH (RAISIN) PROCESS

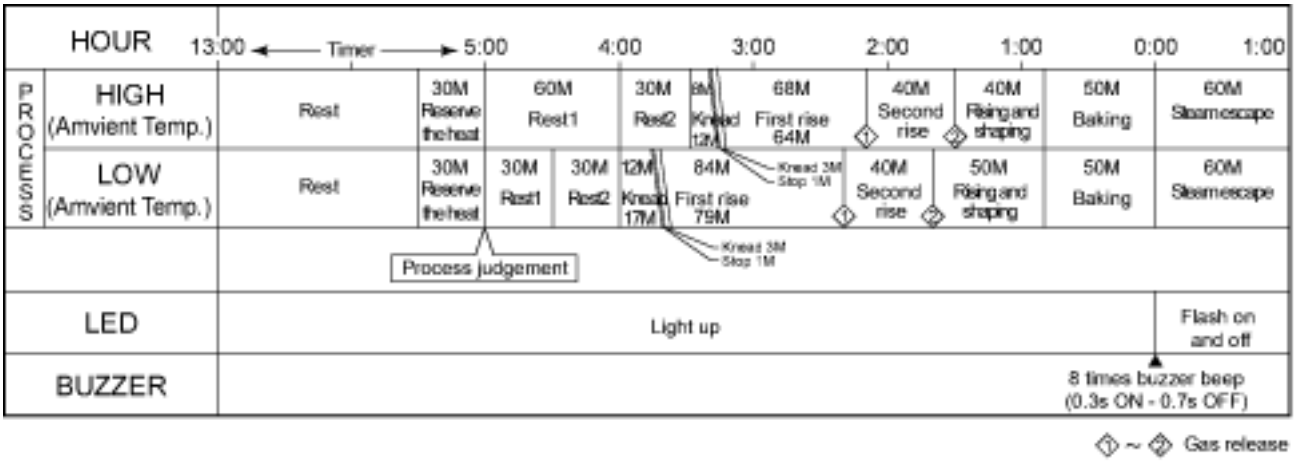
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.13 MULTIGRAIN BAKE PROCESS

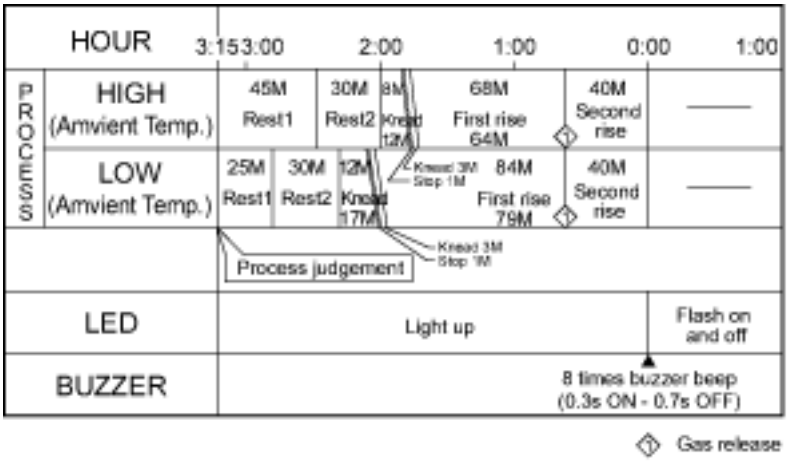
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.14 MULTIGRAIN DOUGH PROCESS

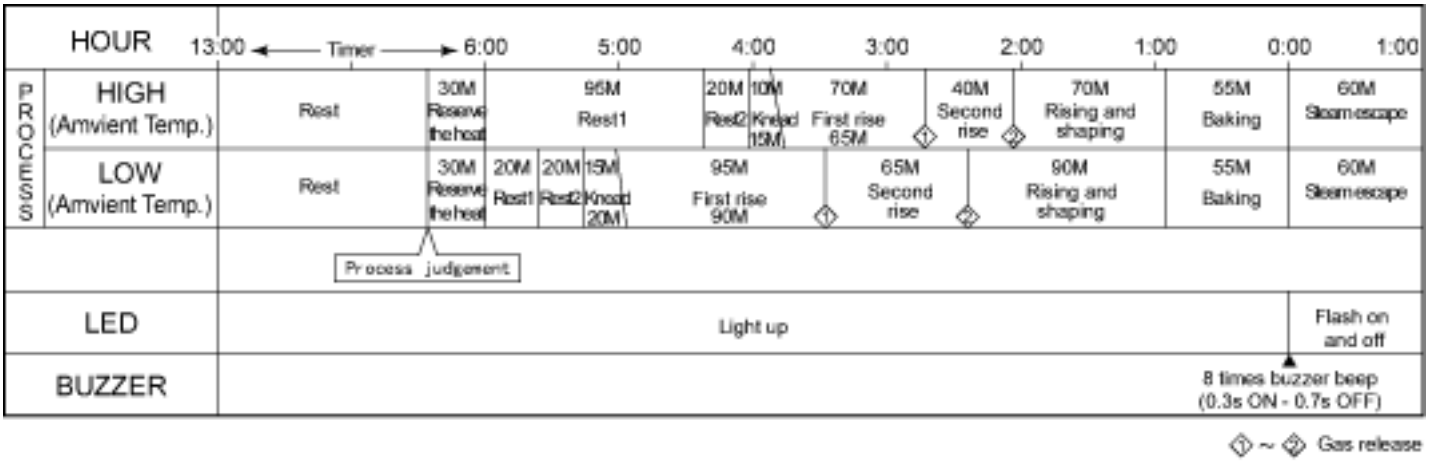
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.15 FRENCH BAKE PROCESS

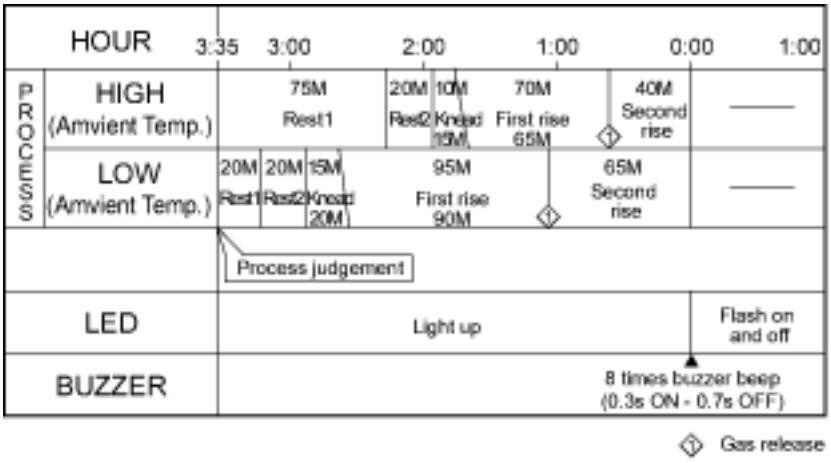
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.16 FRENCH DOUGH PROCESS

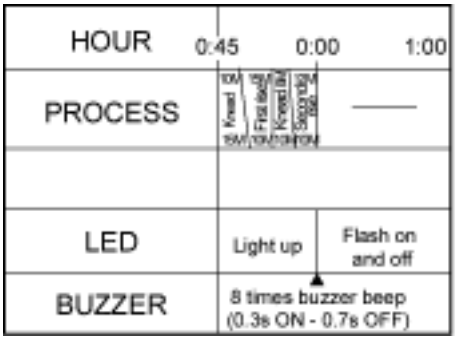
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.17 PIZZA DOUGH PROCESS

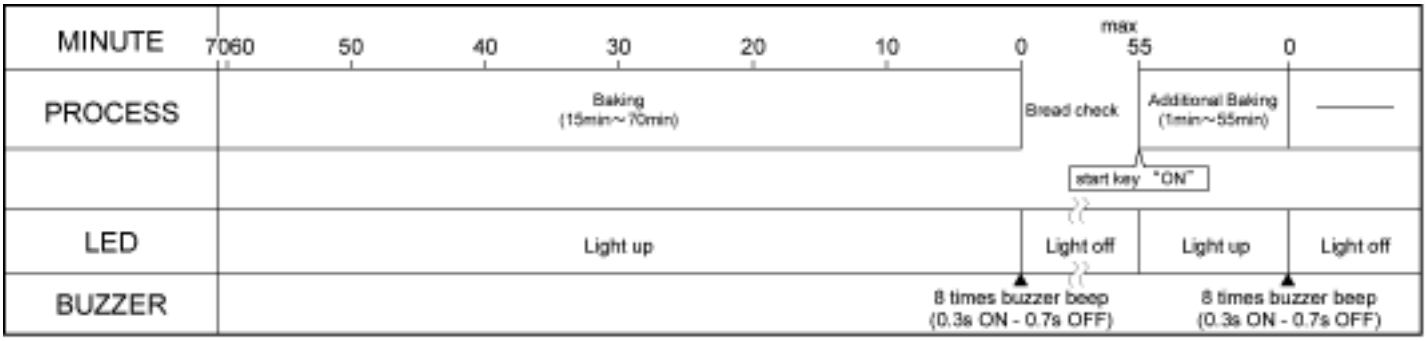
TOP PREVIOUS NEXT



TOP PREVIOUS NEXT

5.18 BAKE ONLY PROCESS

TOP PREVIOUS NEXT



Additional baking time ... Baking(First time) + Additional ≤ 70 minutes

TOP PREVIOUS NEXT

6 FUNCTION QUICK CHECK TEST PROCEDURE MODES

TOP PREVIOUS NEXT

6.1 Quick check of the circuit board (LCD display test)

6.1.1 Initial test mode

6.2 Function performance confirmation test

6.2.1 Motor operation test

6.2.2 RISE mode confirmation test.

6.2.3 BAKE mode confirmation test

TOP PREVIOUS NEXT

6.1 Quick check of the circuit board (LCD display test)

Note:

Before beginning the troubleshooting procedure, perform the following quick check of the circuit board to determine whether or not the circuit board is faulty.

Follow the procedure below. If there are no problems and all of the functions operate correctly, the circuit board assembly can be considered to functioning properly.

Note:

With the exception, however, of motor operation, and temperature control for rising and baking.

6.1.1 Initial test mode

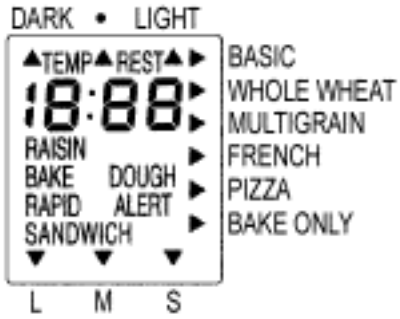
6.1.1 Initial test mode

TOP PREVIOUS NEXT

1. Insert the power cord into an electrical outlet while simultaneously pressing all three of the "MENU", "SELECT", and "TIMER" pads./If the circuit board is functioning properly, the initial test mode will be displayed as shown.

2. Form this mode, you can proceed to the following performance check functions. To cancel, press the "START/STOP" pad.

Initial test mode



TOP PREVIOUS NEXT

6.2 Function performance confirmation test

TOP PREVIOUS NEXT

Note:

Before troubleshooting, use the following procedure to perform the function performance check and refer to the "CHECK POINT" to find the locations of the malfunctions and carryout the appropriate correction measures.

6.2.1 Motor operation test

6.2.2 RISE mode confirmation test.

6.2.3 BAKE mode confirmation test

TOP PREVIOUS NEXT

6.2.1 Motor operation test

TOP PREVIOUS NEXT

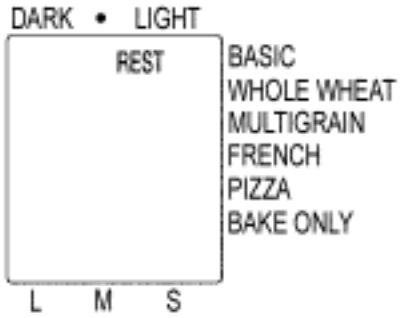
1. Form the Initial test mode (page), press the "MENU" pad once.

2. The LCD display will indicate as shown, and the operation LED (Red) will light as shown by fig Motor operation test LCD .

3. The motor will begin operation in the order shown by fig Motor operation test table .

4. To return to Initial test mode (page), press "START/STOP" pad once.

Motor operation test LCD



Motor operation test table

1.Forward (clock wise) revolution for 1.0 second.	2 times repeat
2.1.0second off.	
3.Continuous forward (clockwise) revolution.	
4.Stop for ten minute after, and initial test mode will light up.	

TOP PREVIOUS NEXT

6.2.2 RISE mode confirmation test.

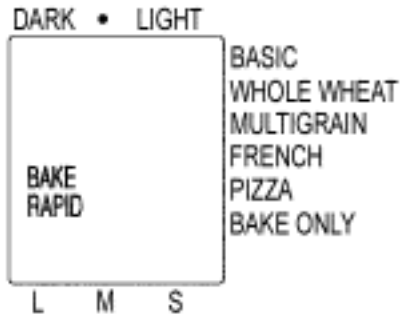
1. From the Initial test mode , press the "TIMER" pad once.

2. The LCD indication shown in RISE mode confirmation test LCD will appear, and the operation LED (Red) will light up.

3. Next, the temperature will be adjusted at relay current flow ratio of 3.2/32 (10 percent) in order to maintain a bread case temperature of approximately 95°F (35.0°C)./In order to measure the rising temperature of the Bread pan thermometer./Allow the unit to sit in this condition for at least approximately one hour, check the temperature in the bread pan with a mercury thermometer./The unit is functioning properly if the temperature is between 88°F (31°C) and 102°F (39°C).

4. To return to Initial test mode , press "START/STOP" pad once.

RISE mode confirmation test LCD



6.2.3 BAKE mode confirmation test

TOP PREVIOUS NEXT

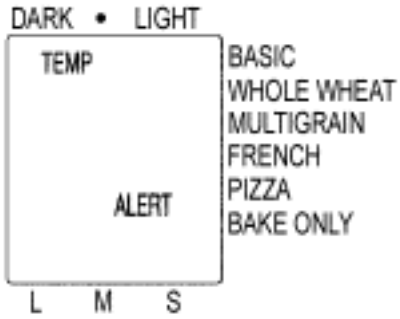
1. Form the Initial test mode (page), press the "SELECT" pad once.

2. The LCD indication shown in BAKE mode confirmation test LCD will appear, and the operation LED (Red) will light up. (One second).

3. The heater will be heated at relay current flow ratio of 32/32 (100 percent). When the 329°F (165°C), the display will return to the initial test mode, after about 7 minutes.

4. To return to Initial test mode (page), press "START/STOP" pad once.

BAKE mode confirmation test LCD



TOP PREVIOUS NEXT

7 TROUBLESHOOTING GUIDE

TOP PREVIOUS NEXT

7.1 TROUBLSHOOTING CHART

7.1.1 Symptom : Baking is not sufficient. Too-light baking color

7.1.2 Symptom : Too dark baking color

7.1.3 Symptom : No bread rising Insufficient rising

7.1.4 Symptom : Too much rising of bread

7.1.5 Symptom : Inside, the bread is hollow.

7.1.6 Symptom : Wet bread bottom or dented bread's side faces

7.2 CHECK POINT

TOP PREVIOUS NEXT

7.1 TROUBLSHOOTING CHART

TOP PREVIOUS NEXT

NOTE :

Causes of unsuccessful baking can be roughly divided into user-side problems and bread maker problems. Most of the causes are user-side problems. Accordingly, it is very important to obtain detailed information from customers on their conditions of using the bread maker and specify the cause./When checking the main body, perform the simplified "FUNCTION QUICK CHECK TEST PROCEDURE MODES".

7.1.1 Symptom : Baking is not sufficient. Too-light baking color

7.1.2 Symptom : Too dark baking color

7.1.3 Symptom : No bread rising Insufficient rising

7.1.4 Symptom : Too much rising of bread

7.1.5 Symptom : Inside, the bread is hollow.

7.1.6 Symptom : Wet bread bottom or dented bread's side faces

TOP PREVIOUS NEXT

7.1.1 Symptom : Baking is not sufficient. Too-light baking color

	Cause	Remedy
User-side problems	1. Did not add sugar or sugar quantity was insufficient. 2. Incorrect selection of baking color.	1. Put prescribed quantity of sugar. 2. Select correct baking color.
Bread maker problems	1. Cord disconnection (no LCD indication) 2. Fuse operation (no LCD indication) 3. Fuse defects (no LCD indication) 4. Temperature sensor disconnection (LCD indicates H01.) 5. Heater defects/ (Normal about 104Ω: 240 V, Normal about 96Ω: 230V) 6. PC board defects	1. Replace the cord. 2. Replace the fuse. 3. Replace the fuse. 4. Replace the temperature sensor. 5. Replace the heater. 6. Replace the PC board.

7.1.2 Symptom : Too dark baking color

	Cause	Remedy
User-side problems	1. Too much sugar 2. Incorrect selection of baking color	1. Reduce sugar quantity. 2. Select correct baking color.
Bread maker problems	1. Temperature sensor defects (Normal about 27kΩ: 25°C) 2. PC board defects	1. Replace the temperature sensor. 2. Replace the PC board.

7.1.3 Symptom : No bread rising Insufficient rising

	Cause	Remedy
User-side problems	1. Incorrect measuring of flour 2. Incorrect measuring of water 3. Inactive yeast 4. Insufficient kneading at a high atmospheric room temperate (approximately 30°C or higher) 5. Incorrect flour type 6. Used old flour stored for a long time. 7. Incorrect amount of flour and water 8. Did not add sugar or sugar quantity was insufficient. 9. Too much salt or salt quantity was insufficient.	1. Correctly measure flour using a scale. 2. Correctly measure water using a measuring cup. 3. Purchase a new one and store it sealed in the refrigerator. 4. Use at 15 to 25°C ambient temperature. 5. Use extra-strength flour (high protein.) 6. Use new flour and store it sealed in the refrigerator. 7. Observe the amount mentioned in the cookery book. 8. Observe the amount mentioned in the cookery book. 9. Observe the amount mentioned in the cookery book.
Bread maker problems	1. Temperature sensor defects (Normal about 27kΩ: 25°C) 2. PC board defects 3. Bearing defects in the bread pan 4. Insufficient kneading due to a belt slip 5. Motor defects (Normal between white and red: about 172Ω, Normal between white and blue: about 197Ω)	1. Replace the temperature sensor. 2. Replace the PC board. 3. Replace the mounting shaft unit. 4. Replace the belt. 5. Replace the motor.

7.1.4 Symptom : Too much rising of bread

	Cause	Remedy
User-side problems	1. Too much yeast 2. Too much flour 3. Use at high elevations (1000m or more)	1. Reduce yeast. 2. Observe the amount mentioned in the cookery book. 3. Reduce yeast.

7.1.5 Symptom : Inside, the bread is hollow.

TOP PREVIOUS NEXT

	Cause	Remedy
User-side problems	1. Too much water 2. Too little flour 3. Too much tightening of the connector at the back of the bread pan	1. Reduce water. 2. Observe the amount mentioned in the cookery book. 3. Do not tighten the connector too much.
Bread maker problems	1. Insufficient gas let-out resulting from defective kneading blade rotation./Defect caused by the bread pan's mounting shaft unit defects	1. Replace the mounting shaft unit.

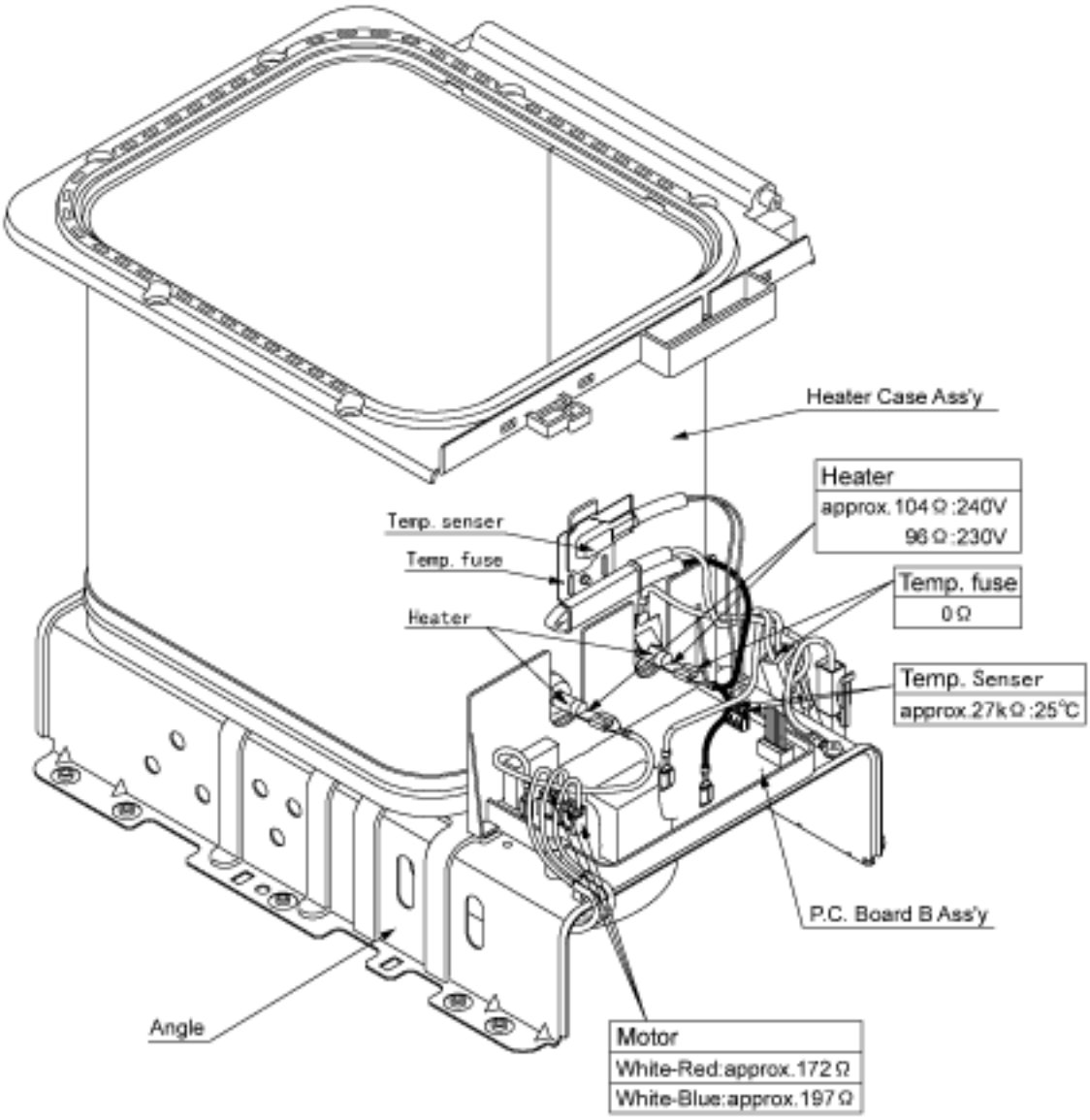
TOP PREVIOUS NEXT

7.1.6 Symptom : Wet bread bottom or dented bread's side faces

	Cause	Remedy
User-side problems	1. Leaving of the bread in the bread pan	1. Take out the bread soon after baking is completed.

7.2 CHECK POINT

CHECK POINT



8 DISASSEMBLY PROCEDURE

TOP PREVIOUS NEXT

Note:

The assembly procedure is the reverse of the disassembly procedure.

8.1 Removal of PCB (A)

8.2 Remove of PCB (B)

8.3 Bottom plate, and body Disassembly

8.4 Power cord

8.5 Temperature sensor (& fuse) assembly

8.6 Top lid

8.7 Inner lid

8.8 Steam vent

8.9 Heater

8.10 Belt, Pulley and Connector lower (Fig.16)

8.11 Heater case base, heater case

8.12 Bread pan, Mounting shaft unit

8.12.1 ASSEMBLY INSTRUCTIONS

TOP PREVIOUS NEXT

8.1 Removal of PCB (A)

1. Remove the two screws on the front rear corner which secures the control panel. (Fig.1)

2. Move front control panel towards the rear and lift off carefully. (Fig.2 & Fig.3)

3. Carefully disconnect the PCB cover assembly./Remove the one screw which secures PCB cover assembly. (Fig.4)

   Removal of Positive Lock connector

   The positive lock connector is a specialty designed loose free connector./To remove this connector, pull the lead wire by pressing an extruded lever in the center receptance terminal.

4. Remove the PCB cover assembly by lifting up from the right side.

5. To separate the PCB from the cover assembly, bend back the six holding tabs white lifting out the PCB. (Fig.5)

Fig.1

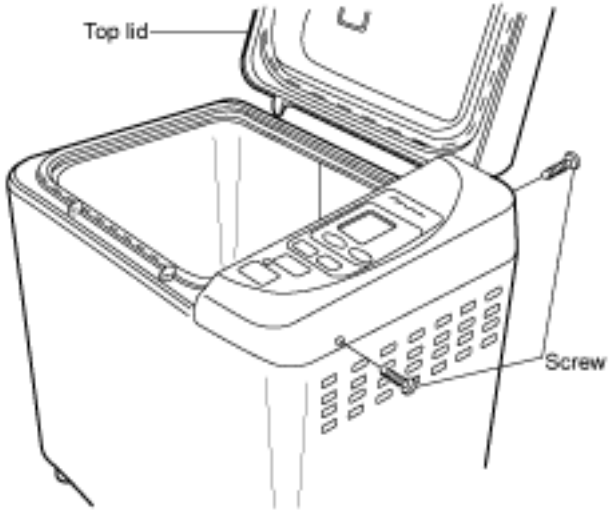


Fig.2

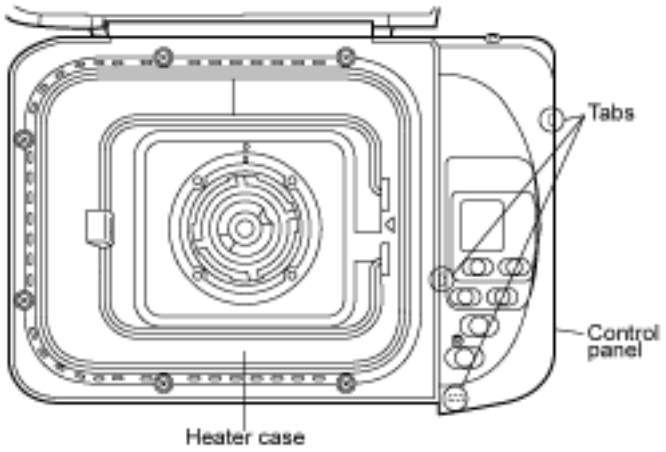


Fig.3

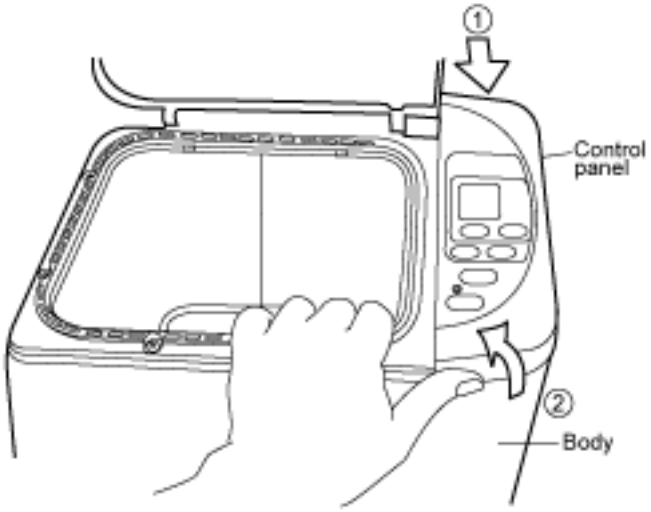


Fig.4

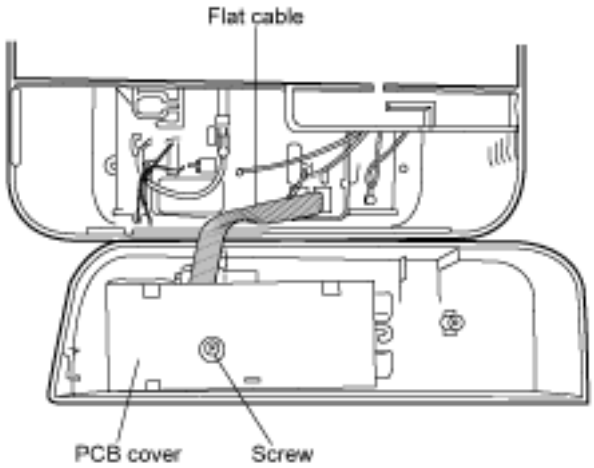
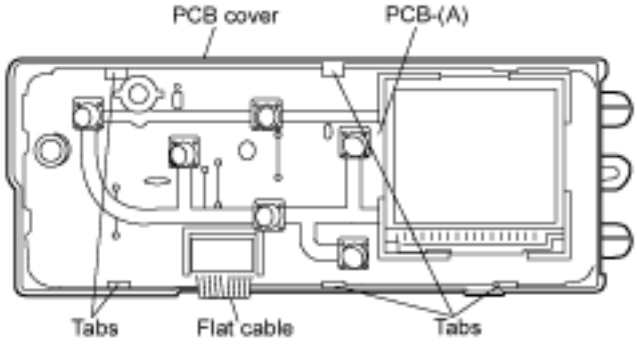


Fig.5


PCB cover
PCB-(A)
Tabs
Flat cable
Tabs

8.2 Remove of PCB (B)

TOP PREVIOUS NEXT

1. Turn the body upside down and remove the four mounting screws in order to remove the feet. (Fig.6)

2. Remove the four bottom plate mounting screws in order to remove the Bottom plate.

3. Remove the six screws which secure the heater case from the sides, and then pull upward on the heater case to remove it. (Fig.7 & Fig.8)

4. Pull out and disconnect the connector on the circuit board.

   Removal of Positive Lock connector

   The positive lock connector is a specialty designed loose connector./To remove this connector, pull the lead wire by pressing an extruded lever in the center of receptance terminal.

5. Remove the screw.

6. Remove the PCB holder assembly. (Fig.9)

Fig.6

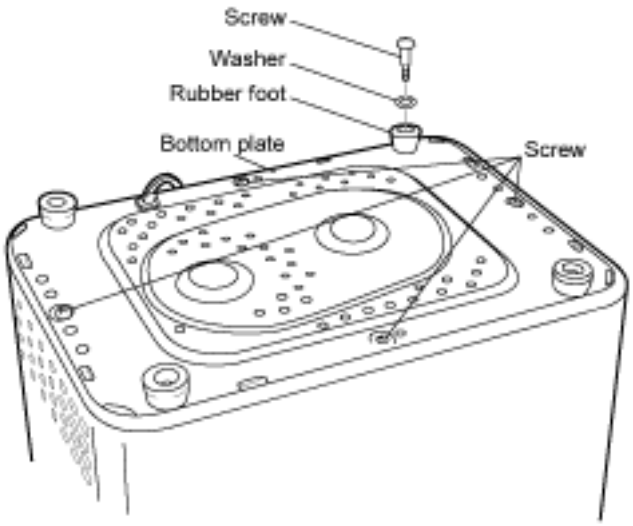


Fig.7

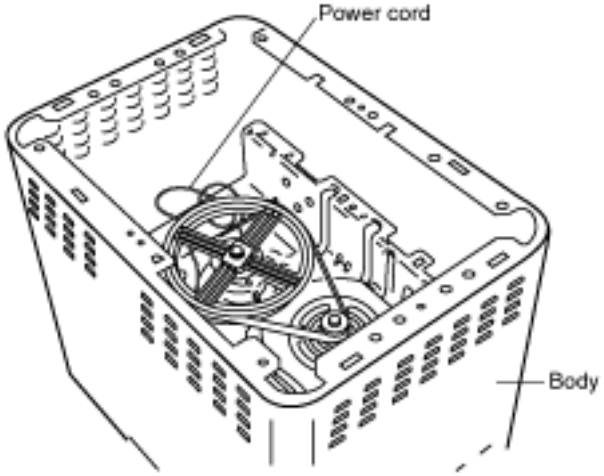


Fig.8

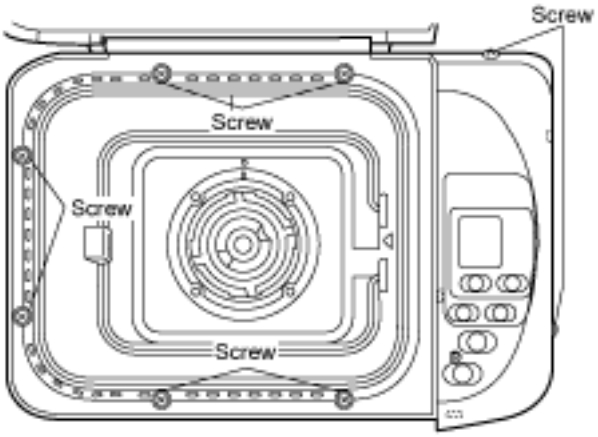
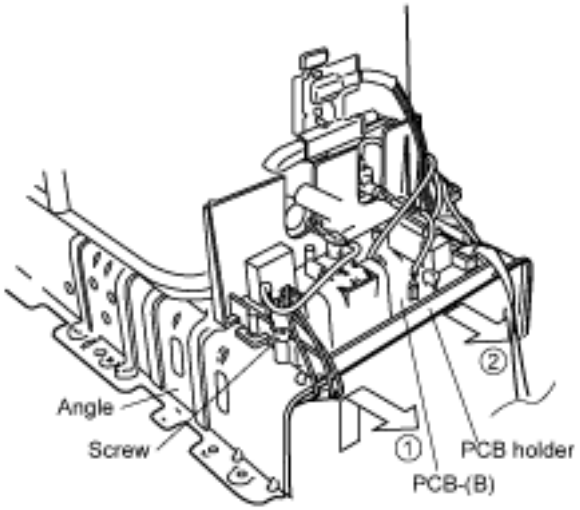


Fig.9



Note:

Before turning the body upside down, remove the kneaded and bread case.

TOP PREVIOUS NEXT

8.3 Bottom plate, and body Disassembly

TOP PREVIOUS NEXT

1. Turn the body upside down and remove the four foot mounting screws in order to remove the feet. (Fig.6)

2. Remove the two Bottom plate mounting screws in order to remove the Bottom plate.

3. Remove the six screws which secure the heater case from the sides, and then pull upward on the body to remove it. (Fig.7 & Fig.8)

Fig.6

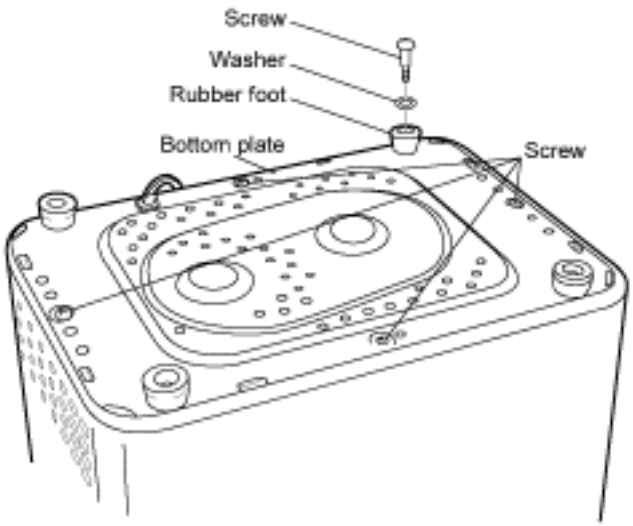


Fig.7

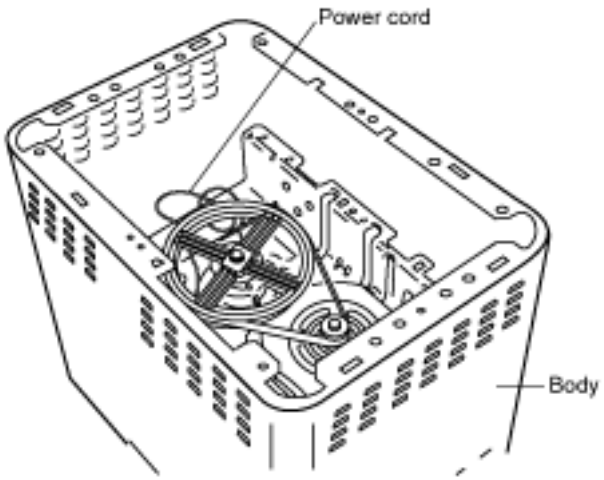
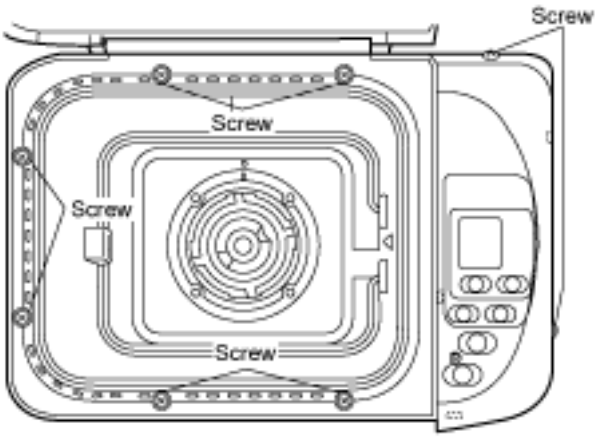


Fig.8



TOP PREVIOUS NEXT

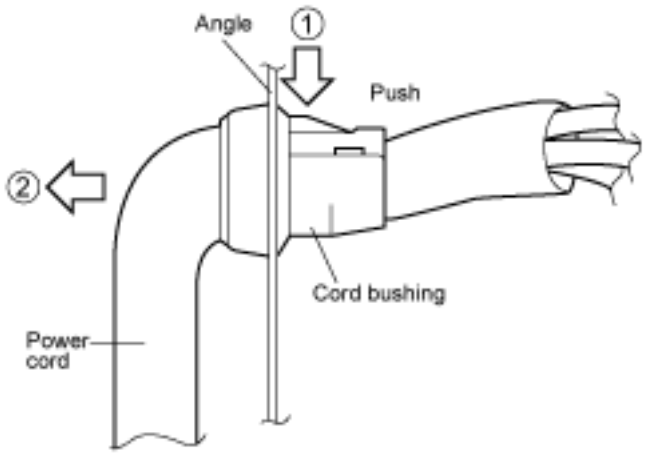
8.4 Power cord

TOP PREVIOUS NEXT

1. Disconnect the power cord connectors.

2. Push the cord bushing and push out. (Fig.10)

Fig.10



TOP PREVIOUS NEXT

8.5 Temperature sensor (& fuse) assembly

1. Remove the sensor mounting screw.

2. Pull out and disconnect the CN1, CN2, CN4 and heater terminal connector (black lead wires) for power cord connector.

Fig.11

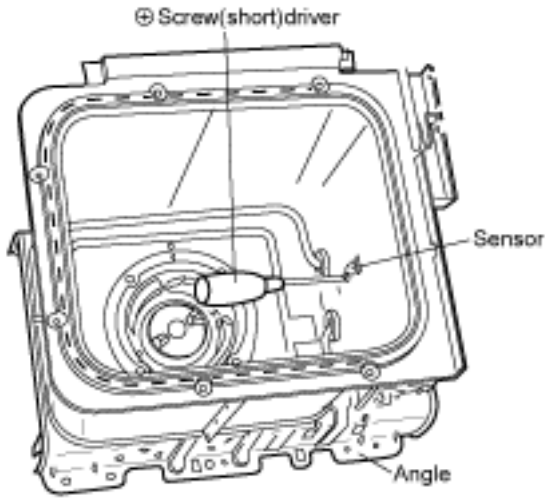
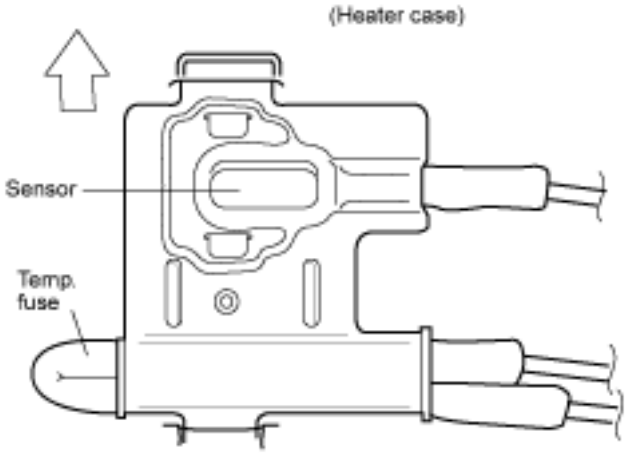


Fig.12



8.6 Top lid

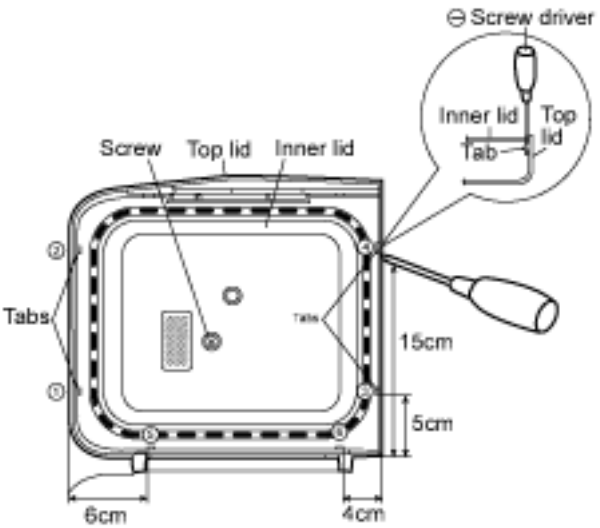
1. Remove the two screws which secure the inner lid.

8.7 Inner lid

1. Remove the two screws which secure the inner lid.

2. Remove the four tabs which secure the inner lid./(Order : Remove the tabs in the order given.) (Fig.13)

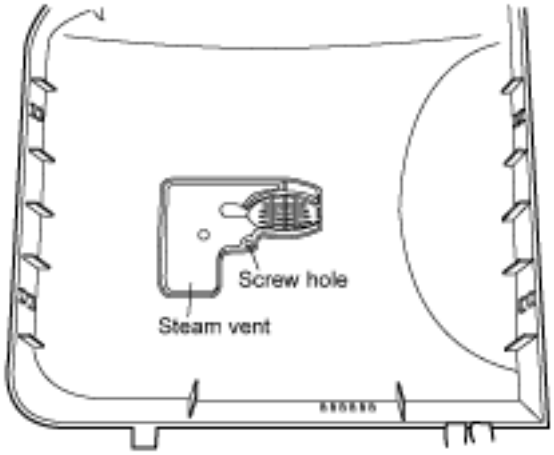
Fig.13



8.8 Steam vent

1. Remove the steam vent. (Fig.14)

Fig.14

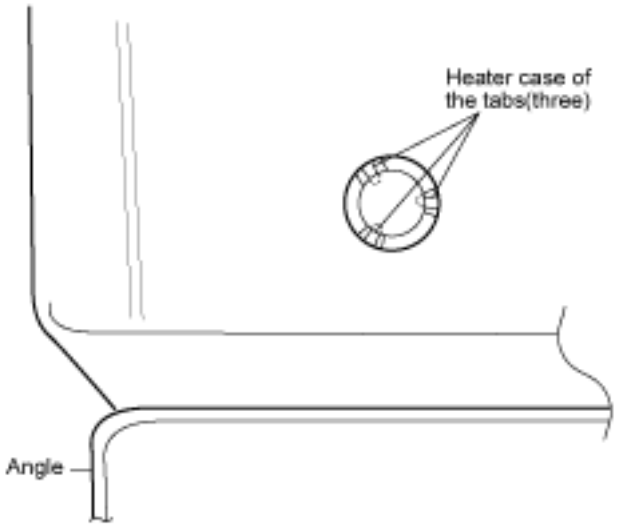


8.9 Heater

1. Remove the two heater terminal disconnect.
2. Press the heater bobbin B (two) from outside the heater case. (Fig.15)
3. Remove the screw which secure heater bobbin A and remove the heater.

Assembly instruction/ Set up the tabs (three)

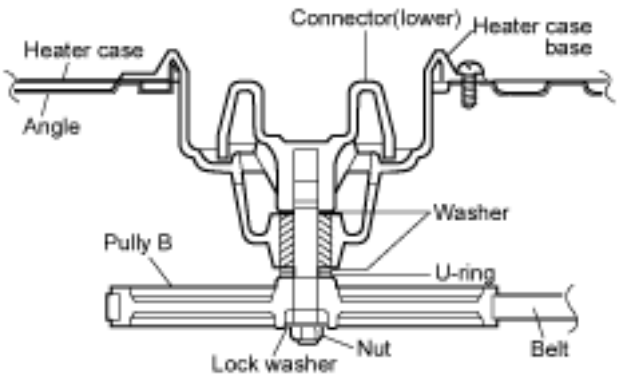
Fig.15



8.10 Belt, Pulley and Connector lower (Fig.16)

1. Remove the belt.
2. Remove the nut and the pulley B.
3. Remove the U-ring and pull out the connector (lower) from the heater case side.

Fig.16

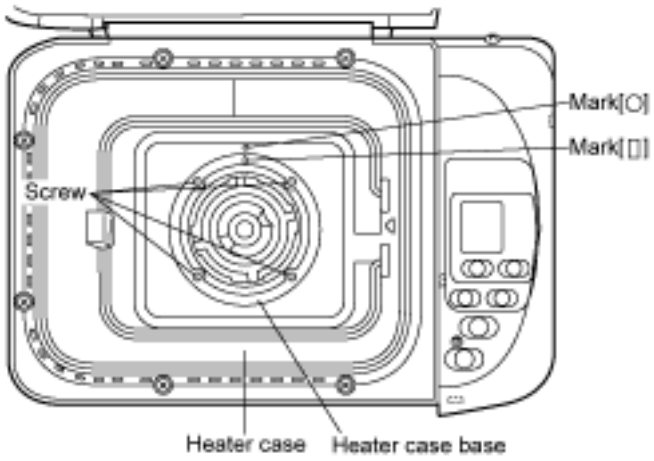


8.11 Heater case base, heater case

TOP PREVIOUS NEXT

1. Remove the four screws which secure the heater case base, and remove the heater case base and the heater case. (Fig.17)

Fig.17



TOP PREVIOUS NEXT

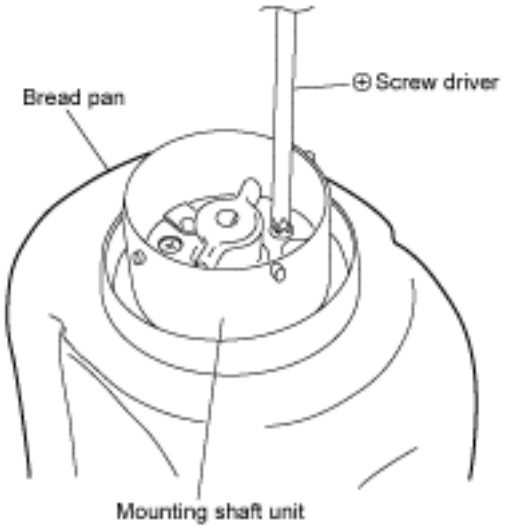
8.12 Bread pan, Mounting shaft unit

TOP PREVIOUS NEXT

1. Turn the bread pan upside down, remove the three screws securing the molting shaft and remove the mounting shaft. (Fig.18)

2. Remove the rubber seal.

Fig.18



8.12.1 ASSEMBLY INSTRUCTIONS

TOP PREVIOUS NEXT

8.12.1 ASSEMBLY INSTRUCTIONS

TOP PREVIOUS NEXT

1. First place the rubber seal over the shaft opening on the bread pan as shown in the figure. (Fig.19)

2. Install and align the mounting shaft with the three screw holes on the bread pan. (Fig.20)

3. Reinsert screws and tighten.

Caution :

Do not forget to insert the rubber seal when assembling.

Also be sure not to twist this seal during assembly.

When replacing the shaft mounting unit, be sure to use a new rubber seal (Packing) and three new screws.

Fig.19

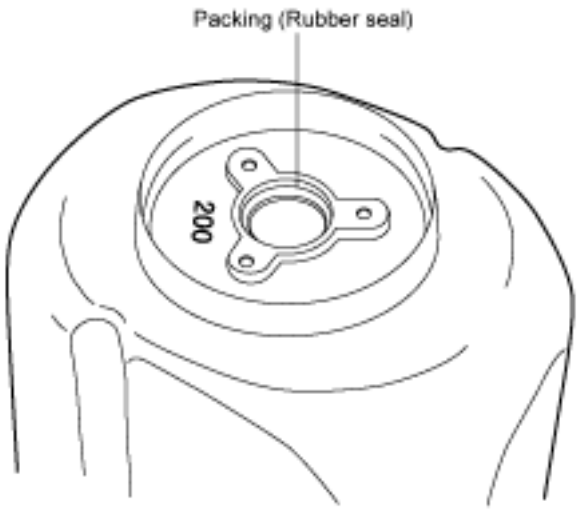
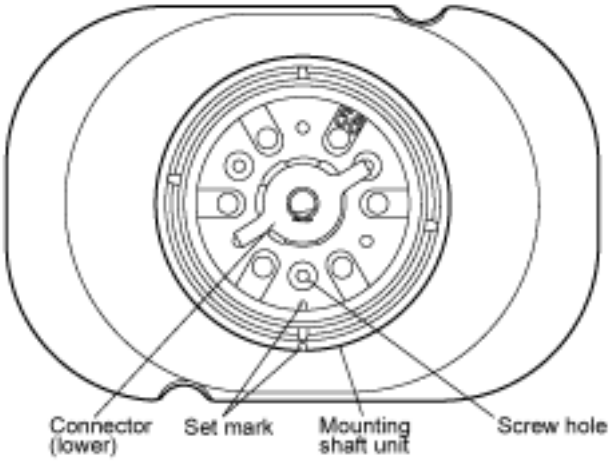
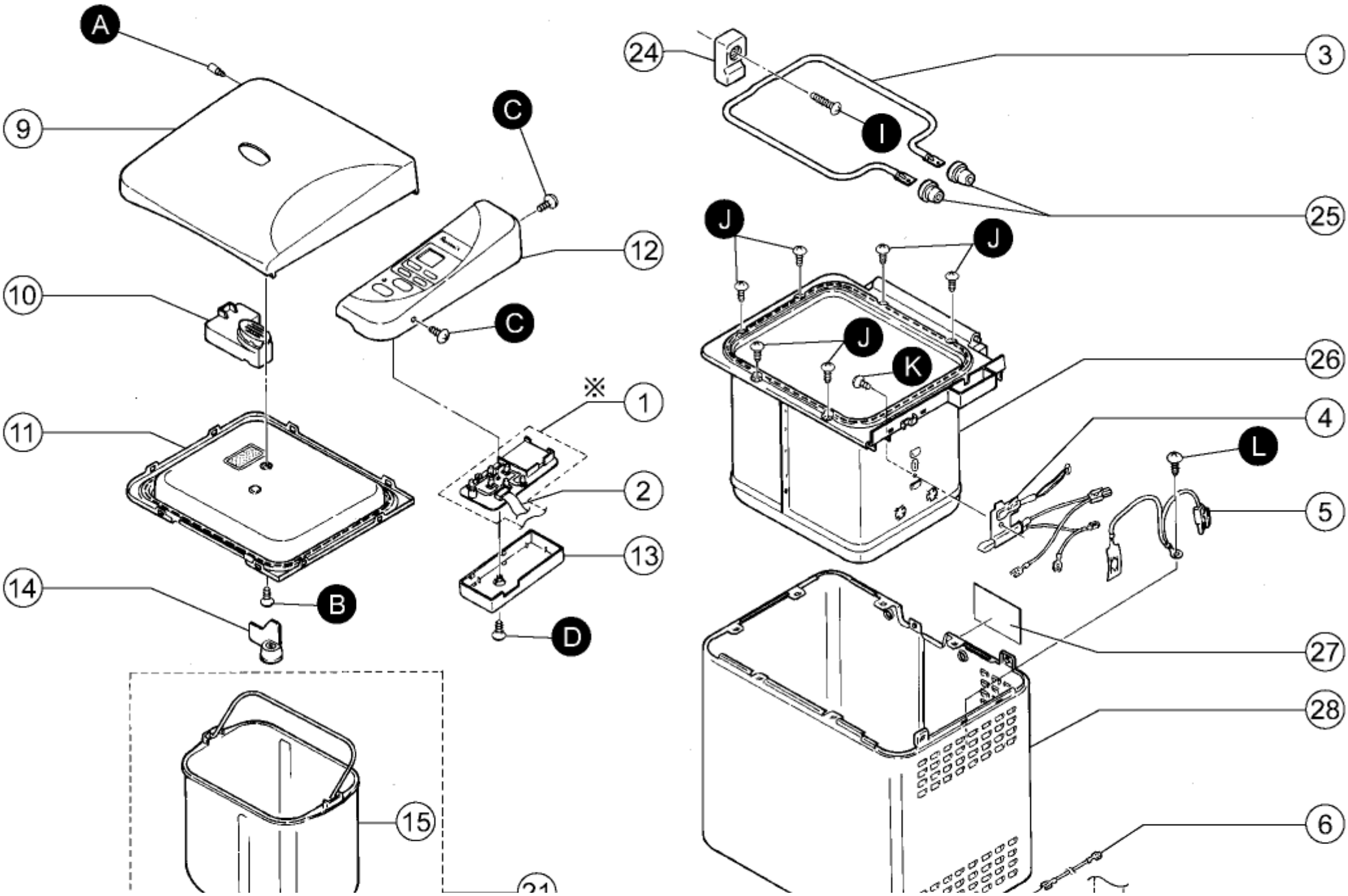


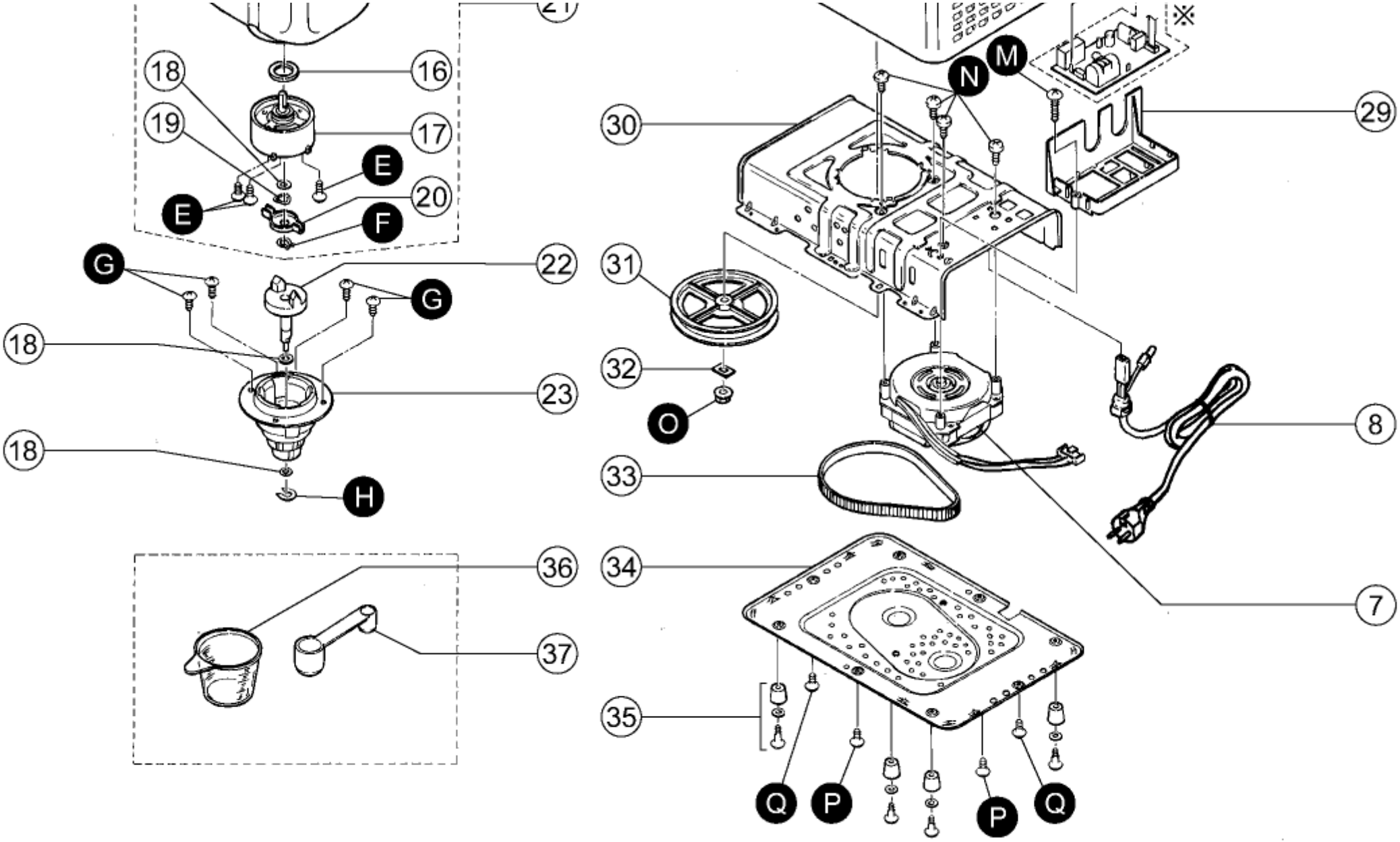
Fig.20


Connector (lower)
Set mark
Mounting shaft unit
Screw hole

9 PARTS LOCATION

PARTS LOCATION


A
9
C
12
10
C
※
1
11
2
13
14
B
D
15
21
24
3
I
25
J
J
J
K
26
4
L
5
27
28
6


21
18
16
19
17
E
E
20
F
G
22
G
18
23
18
H
36
37
30
N
M
29
31
32
O
33
8
7
34
35
Q
P
P
Q

10 REPLACEMENT PARTS LIST

TOP PREVIOUS NEXT

Important safety notice

Components identified by⚠ mark have special characteristics important for safety.

When replacing any of these component, use only manufacturer's specified parts.

REPLACEMENT PARTS LIST

Ref. No.	Part No.	Part Name& Description	Remarks
1	ADR10R129-0S	P.C.Board Ass'y	⚠230-240V
2	ADP10A115	Flat cable	⚠
3	ADA22N117	Heater	⚠230V
4	ADA11R107	Temp. sensor(Thermistor)	⚠W/Temp. fuse
5	ADA30R107	Ground wire A	⚠
6	ADP97A107	Lead wire B	⚠White, for heater
7	ADA10N117	Kneading motor	⚠230V
8	ADA24G117	Power cord Ass'y	⚠
9	ADD01A117-W	Top lid	
10	ADD05A117	Steam vent	
11	ADD02A117	Inner lid	
12	ADA07R129	Control panel	
13	ADT03A115	P.C.B. cover	
14	ADD08A121	Kneading blade B	(Plastic)
15	ADA12A11510S	Bread pan	
16	ASD191U103-K	Packing	
17	ADA29A115	Mounting shaft unit	
18	AMX28H-L50	Motor washer A	
19	AMX13B-451	Wave washer	
20	ASD863-102-W	Connector upper	
21	ADA12A115	Bread pan Ass'y	
22	ADE97E107	Connector lower	
23	ADE98A115	Heater case base	

24	ADE09A107	Heater bobbin A	
25	ASD452-108-K	Heater bobbin B	
26	ADA16A115-0S	Heater case	
27	ADY01B129	Rating plate	
28	ADB01A115-W	Body	
29	ADB10A107	P.C.B. holder	
30	ADE01R117	Angle	
31	ASD152-101-K	Pulley B	
32	ASD867-100-W	Lock washer	
33	ASD158-108-W	Belt	
34	ADB02A115	Bottom plate	
35	ADA28A107	Rubber foot	
36	ADD14A103	Measuring cup	
37	ASD911U112BK	Measuring spoon	

SMALL STANDARIZED METAL PARTS

Ref. No.	Part No.	Part Name& Description	Remarks
A	ADJ15A107	Screw	
B	XTT4+10BFC	Screw	
C	ADJ06A121	Screw	
D	XTN4+16CFX	Screw	
E	ASD934U103	Screw	
F	XUB8V	C-clip	
G	ADJ17A115	Screw	
H	XUE6FT	U-clip	
I	XTT4+18HFN	Screw	
J	ADJ03A121	Screw	
K	XTT4+8FFN-S	Screw	
L	XYC4+CF10	Screw	
M	XTT4+20FFX	Screw	
N	ASD938-101-D	Screw	
O	ADJ16A107	Nut	
P	ASD870V103-Z	Screw	
Q	ADJ01A115	Screw	

	ASD001V103	Special screw driver	Use of Ref. No. P

PACKING SPECIFICATIONS

Ref. No.	Part No.	Part Name& Description	Remarks
	ADZ50E129	Operating Instructions	
	ADZ54B129	Cookery Book	
	ADZ01B129	Individual carton	
	ADZ47A115	Carton filler	

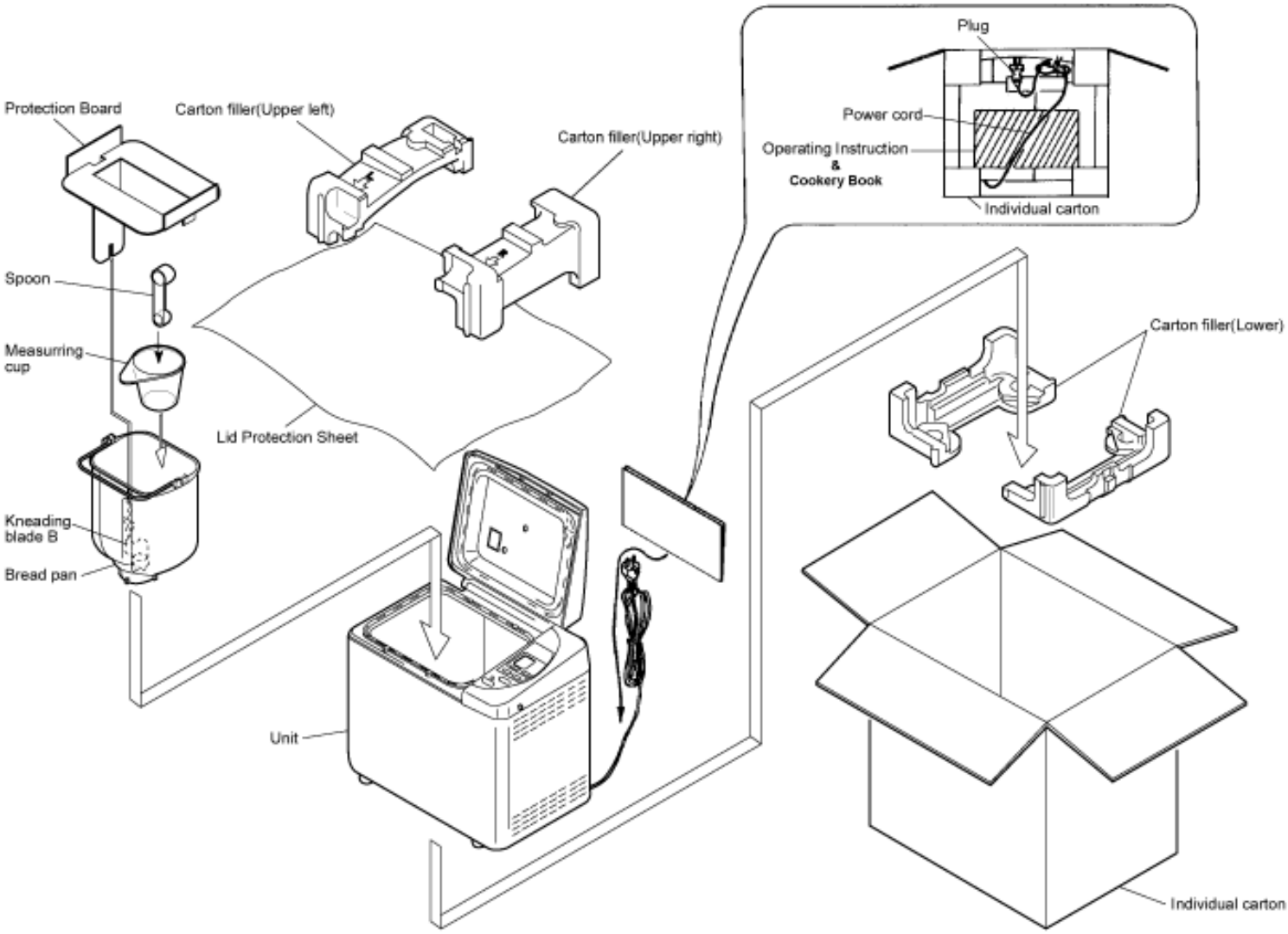
TOP PREVIOUS NEXT

11 PACKAGING

TOP PREVIOUS

PACKAGING

TOP PREVIOUS


Plug
Power cord
Operating Instruction
&
Cookery Book
Individual carton
Protection Board
Carton filler(Upper left)
Carton filler(Upper right)
Spoon
Measurring cup
Lid Protection Sheet
Kneading blade B
Bread pan
Unit
Carton filler(Lower)
Individual carton